

UNIVERSITÉ DE NANCY

Faculté des Sciences

THÈSES

PRÉSENTÉES A LA FACULTÉ DES SCIENCES DE NANCY

Pour obtenir le titre de Docteur de l'Université de Nancy (mention Sciences)

PAR

Jacques RISTON

Diplômé de l'Institut agricole de l'Université de Nancy

Lauréat de la Faculté des Sciences

1^{re} Thèse : **Contribution à l'Histoire de la Vigne et de sa Culture
dans la Région lorraine.**

2^{me} Thèse : **Propositions données par la Faculté**

SOUTENUES

Le 26 Juin 1914, devant la Commission d'examen

M. NICKLÈS.	Président.
MM. GAIN	} Examineurs.
BOUIN	

LIBRAIRIE SIDOT

VAGNER & LAMBERT, Neveux, Successeurs

1914

Thèse
Nancy
1914



Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41555804_0035

CONTRIBUTION A L'HISTOIRE DE LA VIGNE ET DE SA CULTURE
DANS LA RÉGION LORRAINE.

UNIVERSITÉ DE NANCY

65060.

Faculté des Sciences

THÈSES

PRÉSENTÉES A LA FACULTÉ DES SCIENCES DE NANCY

Pour obtenir le titre de Docteur de l'Université de Nancy (mention Sciences)

PAR

Jacques RISTON

Diplômé de l'Institut agricole de l'Université de Nancy

Lauréat de la Faculté des Sciences



**1^{re} Thèse : Contribution à l'Histoire de la Vigne et de sa Culture
dans la Région Lorraine.**

2^{me} Thèse : Propositions données par la Faculté

SOUTENUES

Le

1914, devant la Commission d'examen

M. NICKLÈS.	Président.
MM. GAIN	} Examineurs.
BOUIN	



LIBRAIRIE SIDOT

VAGNER & LAMBERT, Neveux, Successeurs

1914



FACULTÉ DES SCIENCES DE L'UNIVERSITÉ DE NANCY

	MM.	
Doyen	FLOQUET.	
Assesseur	PETIT.	
	HALLER.	
Professeurs honoraires }	BLONDLOT.	
	CARTAN.	
	BLAISE.	
	LE MONNIER.	
Chargé de cours hono- raire }	MILLOT.	
	FLOQUET . . .	Analyse.
	THOULET . . .	Géologie et Minéralogie.
	N.	Mécanique rationnelle.
	CUÉNOT	Zoologie.
	GUNTZ	Chimie minérale.
	VOGT	Mathématiques appliquées.
	PETIT	Chimie agricole.
	MULLER	Chimie physique et électrochimie.
	NICKLÈS	Géologie.
Professeurs }	MINGUIN	Chimie.
	GUTTON	Physique.
	ROTHÉ	Physique.
	GRIGNARD . . .	Chimie organique.
	GUYOT	Chimie appliquée à la teinture et à l'impression.
	WAHL	Chimie industrielle, en congé.
	HUSSON	Calcul différentiel et intégral.
	GAIN	Botanique.
	MAUDUIT	Électrotechnique.
Professeurs adjoints. }	BOUIN	Zoologie appliquée.
	REBOUL	Physique.
Chargé de cours.	MAUGUIN	Minéralogie.
Maître de conférences.	HACKSPILL . . .	Chimie industrielle.
Directeurs de Labora- toires. }	HAHN	Laboratoire de Mécanique appliquée.
	WENCELIUS . . .	Laboratoire d'analyses industrielles.
Chargé d'un cours complémentaire. }	MARSAL	Météorologie.
	QUIBY	Mécanique appliquée.
Secrétaire	ROVEL.	

Bibliographie

MANUSCRITS

Archives de Meurthe-et-Moselle. — *Série B* : N^{os} 275, 415, 419, 8990, 11477.

Série G : N^{os} 179, 1112.

Série H : N^{os} 84, 162, 232, 749, 1610, 11477.

Série L : Passim.

Archives des Vosges. — *Série E* : N^{os} 403, 457.

Archives de la Ville de Nancy. — N^{os} 162 (392), 166 (389), 264 (467), 727-728 (80-81), 22, 86, 129, 352, 352 bis, 392.

Chercier. — *La culture de la vigne dans ses principes pratiques*, (manuscrit n^o 60 de la Bibliothèque municipale de Bar).

Conrard (Charles). — *Mon Journal : de 1865 à nos jours*. (Communiqué par l'auteur, à Malzéville).

Goyon de la Pomblaine. — *La culture de la vigne*. (Bibliothèque de la Ville de Nancy).

Guyot (P.). — *Journal météorologique de la Lorraine et du Barrois, du XI^e à la fin du XVIII^e siècle*.

Mémoire sur la façon dont on cultive la vigne dans l'arrondissement de Mirecourt, 1790. (Bibliothèque de M. A. de Rozières).

Monographies communales de Meurthe-et-Moselle dressées en 1889 par les Instituteurs. (Bibliothèque de la Ville de Nancy).

Riston (P.-V.). — *Carnet sur la végétation et la production de la vigne à Malzéville de 1831 à 1841*. (Bibliothèque de l'auteur).

OUVRAGES IMPRIMÉS

- Abel (Charles).** — *Etude sur la vigne dans le département de la Moselle.* Metz, 1862.
- Achain.** — *Réflexions de M. le Curé d'Achain sur la culture des vignes.* Vic, 1816.
- Adam (L.).** — *Les patois lorrains.* Nancy, 1881.
— *Géographie historique de la vigne et de l'olivier.* (Bulletin Société Géographie de l'Est). Nancy, 1882.
Agronomie (L'), 4 vol. Paris, 1770.
- Amblard (D.).** — *La culture de la vigne.* Metz, 1877. (Mémoires de l'Académie de Metz, 1875-1876).
- Andouin (V.).** — *Histoire des insectes nuisibles à la vigne.* Paris, 1842.
- Andriot (E.).** — *Répartition de la population de l'arrondissement de Lunéville, d'après le relief, la nature du sol, les cultures et les industries.* (Bulletin Société Géographie de l'Est). Nancy, 1898.
- Annales de l'Agriculture française,* an XII.
- Arbois de Jubainville (d').** — *Recherches sur l'origine de la propriété foncière.* Paris, 1890.
— *Les premiers habitants de l'Europe.* Paris, 1889.
Arrests choisis de la Cour Souveraine de Lorraine et Barrois. Nancy, 1717.
- Ardouin-Dumazet.** — *Voyage en France,* 21^e et 22^e séries. Paris, 1900.
- Ausone.** — *Œuvres complètes,* traduites par Corpet, 2 vol. Paris, 1843.
- Auerbach (B.).** — *La Lorraine.* Essai de chorographie. (Revue Géographique.) Paris, 1891.
— *Le plateau lorrain.* Nancy, 1893.
- Avoust (Vicomte d').** — *La fortune pour les vigneron.* Pont-à-Mousson, 1887.
- Badel (E.).** — *A travers la Lorraine.* Nancy, 1889.

- Badel (E.).** — *La Noce de Not' Ugène*. Nancy, 1908, 10^e édition.
— *Le grand Mousseux lorrain de Saint-Max*, création Wursthorn.
Nancy, s. d.
- Bailly (D^r).** — *Le pays des Faucilles et du grès bigarré*. (Bulletin Société Géographie de l'Est). Nancy, 1881.
- Barré (Commandant).** — *L'architecture du sol de la France*.
Paris 1903.
- Barthélemy (F.).** — *Recherches archéologiques sur la Lorraine avant l'histoire*. Nancy, 1889.
- Baumont.** — *Etudes sur le règne de Léopold*. Nancy, 1894.
- Beauguitte (E.).** — *Notre Meuse*. Paris, 1911.
- Beaupré (Comte J.).** — *Répertoire archéologique pour le département de Meurthe-et-Moselle*. Nancy, 1897.
— *Etudes préhistoriques en Lorraine*. Nancy, 1902.
— *La station néolithique du Bois l'Abbé* (Mémoires Société d'Archéologie lorraine). Nancy, 1905.
— *Station funéraire de la Garenne à Liverdun*. Nancy, 1907.
— *L'Oppidum de Sainte-Geneviève*. Nancy, 1910.
- Bécus (E.).** — *Statistique agricole de l'arrondissement de Nancy*.
Nancy, 1872.
— *Thiaucourt, situation agricole et vinicole*. Nancy, 1892.
- Bégin (E.-A.).** — *Histoire des Duchés de Lorraine et de Bar et des Trois-Evêchés*. Nancy, 1833.
- Béguillet.** — *Œnologie*. Dijon, 1770.
- Braconnier.** — *Description des terrains de Meurthe-et-Moselle*.
Nancy, 1879.
— *Description géologique et agronomique des terrains de Meurthe-et-Moselle*. Nancy, 1883.
- Bertall.** — *La vigne*. Paris, 1878.
- Bertrand (A.).** — *Archéologie celtique et gauloise*. Paris 1889.
— *Nos origines. La Gaule avant les Gaulois*. Paris, 1891.
- Bleicher (G.).** — *Guide du Géologue en Lorraine*. Paris, 1887.
— *Les Vosges, le sol, les habitants*. Paris, 1890.
— *Conférence sur la géographie commerciale et industrielle des populations primitives de l'Alsace et de la Lorraine* (Bulletin Société Géographie de l'Est). Nancy, 1891.

Bleicher (G.). — *Excursion à Essey-la-Côte et à la Côte-de-Sion.* Nancy, 1898.

— *Les sciences préhistoriques en Lorraine.* Nancy, 1898.

— *La colline de Malzéville.* (Bulletin Société de Géographie de l'Est.) Nancy 1899.

— *Le plateau central de Haye.* Nancy, 1900.

Bleicher et Fliche. — *Recherches relatives à quelques tufs quaternaires du Nord-Est de la France.* Paris, 1889.

Boinette (A.). — *Les cépages cultivés dans la Meuse.* Bar, 1889.

Bonvalot. — *Le Tiers État d'après la loi de Beaumont.* Paris, 1884.

Bosc et Baudrillard. — *Encyclopédie de Panckoucke.* (Tome 7). Paris, 1821.

Bouillon. — *La vigne, sa génération.* Nancy, 1875.

Bourgeois et Toussaint. — *Instructions sommaires sur la reconstitution du vignoble lorrain.* Nancy 1903.

Bournon. — *Extraits des coupures.* Nancy, 1838. (Réimpression).

Boussingault. — *Economie rurale.* Paris, s. d.

Bovier. — *Essai d'œnologie.* Epinal, 1834.

Brugère (F. de la) — *La vigne et les vins.* Paris, s. d.

Buvignier. — *Statistique géologique du département de la Meuse.* Paris, 1852.

Cadet de Vaux (A.). *Instruction sur l'art de faire le vin.* Paris, an VIII.

Catalogue des manuscrits relatifs à l'histoire de Metz et de la Lorraine. Metz, 1856.

Cahiers de doléances des bailliages des généralités de Metz et de Nancy, pour les États Généraux de 1789. Nancy, 1907.

Cavoleau. — *Œnologie française,* 1827.

Chabert (M.). — *Journal de la Ville de Metz, de 1865 à 1870.* Nancy, 1873.

Champion (P.). — *Le département de Meurthe-et-Moselle.* Nancy, 1895.

Chancrin (E.). — *La viticulture moderne.* Paris, 1908.

Chaptal, Rozier, Dussieux. — *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne,* 2 vol. Paris, 1801.

- Charton.** — *Les Vosges*. Mirecourt, 1881.
- Chastellux (de).** — *Le territoire du département de la Moselle*. Metz, 1860.
- Cheuvreuze.** — *Viticulture dans le Nord-Est de la France*. Metz, 1854.
- Clesse (M.).** — *Histoire des anciens Duchés de Lorraine et de Bar*. Nancy, 1881.
- Collet (V.).** — *Les communes du canton de Charmes*. Epinal, 1905.
- Collignon d'Ancy.** — *Nouveau mode de culture et d'échalassement de la vigne*. Metz, 1847.
- Conseil Général des Vosges.** — *Annuaire des Sessions*.
- Debierre (Ch.).** — *L'Homme avant l'Histoire*. Paris, 1888.
- Déchelette (J.).** — *Manuel d'archéologie préhistorique, celtique et gallo-romaine*. Paris, 1908.
- Degrully (Paul).** — *Essai historique et économique sur la production et le marché des vins en France*. Paris, 1910.
- Deloche (M.).** — *Des indices de l'occupation par les Ligures de la région qui fut plus tard appelée la Gaule*. Paris, 1897.
- Denis (S.).** — *Esquisse d'une topographie et d'une statistique agricoles de l'arrondissement de Toul*. Toul, 1848.
- Description topographique et statistique de la France : département de la Meurthe*. Paris, 1809.
- Develle (J.).** — *Les Intérêts agricoles*. Bar-le-Duc, 1910.
- Digot (A.).** — *Dictionnaire statistique du département de la Meurthe*, 2 vol. Nancy, 1836.
- *Histoire de Lorraine*, 6 vol. Nancy, 1856.
- *Histoire du royaume d'Austrasie*. Nancy, 1863.
- Documents pour servir à la description scientifique de la Lorraine*. Nancy, 1862.
- Dubois.** — *Statistique du département de la Meuse*. Charleville, 1842.
- Dufour (F.).** — *Culture de la vigne et fabrication du vin dans le département de la Moselle*. Metz 1851.
- Dumont (R.).** — *Le vignoble lorrain et sa reconstitution*. Nancy, 1898.

- Durand (C.).** — *Géologie des Vosges appliquée à l'agriculture.*
Nancy, 1886.
- Durival jeune.** — *Introduction à la description de la Lorraine
et du Barrois.* Nancy, 1774.
- *De la vigne.* Nancy, 1777.
- *Description de la Lorraine*, 4 vol. 1778.
- Duvernoy (E.).** — *Les phases de l'Histoire de Lorraine.* (Pays
Lorrain, 1907).
- Fliche (P.).** — *Sur les lignites quaternaires de Jarrville.* Paris,
1875.
- *Sur les lignites quaternaires de Bois-l'Abbé.* Paris, 1883.
- *Notes pour servir à l'Histoire des temps glaciaires.* S. d. ni
loc., vers 1882.
- *Notes sur les Tufs et les Tourbes de Lasnez.* Nancy, 1889.
- Fistié (C.).** — *A travers la Meuse.* Bar, 1887.
- Fournier (F.).** — *Les Faucilles.* (Bulletin Société Géographie de
l'Est). Nancy, 1895.
- Fraisse (F.).** — *Statistique agricole de la moyenne et de la grande
propriété en Meurthe-et-Moselle.* S. d.
- François de Neufchâteau.** — *Recueil des Arrêts et Ordonnances
de Lorrainé.*
- Gain (E.).** — *Hibernation des spores dans les bourgeons de la
vigne.* (C. R. de la Soc. de Biologie). Janvier 1911.
- *Les Maladies cryptogamiques de la vigne et leur traitement.*
(Congrès viticole de Nancy, 1911).
- Gallois (L.).** — *La Woèvre et la Haye.* Paris, 1904.
- Garnier (A.).** — *Note sur la température du département des
Vosges.* Rambervillers, 1889.
- *Les températures et les pluies.* (Annales de la Société d'Emu-
lation des Vosges, 1911). Epinal, 1911.
- Gérard (C.).** — *L'ancienne Alsace à table.* Paris, 1877.
- Germain de Maidy.** — *Mélanges historiques sur la Lorraine.*
Nancy, 1900.
- Godron (A.).** — *Essai sur la géographie botanique de Lorraine.*
Nancy, 1862.

- Goré (E.).** — *La Lorraine (milieu, ressources, habitants)*. Nancy, s. d.
- Grad (Ch.).** — *Essai sur le climat de l'Alsace et des Vosges*. S. d.
- Gravier (G.).** — *La plaine lorraine*. (Annales de Géographie, 1910). Paris, 1910.
- Grelot.** — *Note sur les vins lorrains*. (Bulletin Société lorraine de viticulture.) Mars 1911.
- Grenier.** — *Habitations gauloises chez les Médiomatrices*. Paris, 1906.
- Grenier (A.).** — *Note sur la station funéraire de la Garenne à Liverdun*. (Mémoires Société Archéologie lorraine, 1908).
- Guérard.** — *Annales historiques de l'agriculture et de la législation rurale du pays de Lorraine*, 2^e édition. Nancy, 1843.
- Guerrier.** — *Promenades et excursions dans l'arrondissement de Lunéville*. Lunéville, 1838.
- Guicherd et Durand.** — *Culture de la vigne en Côte-d'Or*. Montpellier, 1905.
- Guide pittoresque du voyageur dans le département de la Meurthe*. Nancy, 1837.
- Guyot (D^r J.).** — *Culture de la vigne et vinification*. 2^e édition, Paris, 1861.
- Guyot (Charles).** — *Les forêts lorraines jusqu'en 1789*. Nancy, 1886.
- *Essai sur l'aisance relative du paysan lorrain à partir du XV^e siècle*. Nancy, 1889.
- *Rapport sur l'état de l'agriculture en Lorraine (1789-1889)*. Nancy, 1889.
- *Le métayage en Lorraine avant 1789*. Nancy, 1889.
- *De la situation des campagnes sous le règne de Mathieu II*. Nancy, 1895.
- Haussonville (d').** — *Histoire de la réunion de la Lorraine à la France*. 2^e édition. Paris, 1860.
- Heer (O.).** — *Le Monde primitif de la Suisse*. Genève et Bâle, 1872.
- Hemmer (H.).** — *La vigne en chaintres*. Thionville, 1883.
- Hinzelin (A.).** — *Géographie de la Meurthe*. Nancy, 1864.

- Huguenin (J.-F.).** — *Les chroniques de la ville de Metz*. Metz, 1838.
- Huot.** — *Enquête sur la culture de la vigne et la fabrication du vin*. Metz, 1860.
- Husson.** — *Esquisse géologique de l'arrondissement de Toul*. Toul, 1848.
- *Mémoire sur les couches qui joignent l'arrondissement de Toul au département de la Meuse*. Toul, 1853.
- Husson (C.).** — *Du vin (propriétés, composition, préparation)*. Paris, 1877.
- Jacquot (E.).** — *Essai d'une statistique agronomique de l'arrondissement de Toul*. Paris, 1860.
- Jacquot (F.).** — *La Lorraine chrétienne*. Nancy, 1896.
- Jaunez (P.).** — *Manuel du vigneron du département de la Moselle*. Metz, 1816.
- Joly (H.).** — *Le Jurassique inférieur et moyen de la bordure nord-est du bassin de Paris*. Nancy, 1908.
- *Géographie physique de la Lorraine et de ses enveloppes*. Nancy, 1912.
- Joly (N.).** — *L'homme avant les métaux*. Paris, 1888.
- Jullian.** — *Histoire de la Gaule*. Paris, 1908.
- Jullien (E.).** — *Topographie de tous les vignobles connus*. 5^e édition. Paris, 1866.
- Ladrey.** — *Traité de viticulture et d'œnologie*. 2 vol., Paris, 1873-1880, 2^e édition.
- Lafite (Ch.).** — *L'agriculture dans les Vosges*. Reims, 1904.
- Lang (G.).** — *Livardun; essai d'histoire et de géographie médicales*. (Bulletin Société Géographie de l'Est.) Nancy, 1893.
- Lapparent (A. de).** — *La philosophie minérale*. Paris, 1910.
- *Traité de Géologie*, 3 vol., 5^e édition. Paris, 1906.
- Laurent.** — *Méthode pratique de la plantation et de la culture de la vigne*. Neufchâteau, 1861.
- Lavergne (de).** — *Economie rurale de la France depuis 1879*. 2^e édition, Paris, 1861.
- Lavocat.** — *Le vigneron expert*. Nancy, 1782.

Legrand d'Aussy. — *Histoire de la vie privée des Français.*
Paris, 1782.

Lemoine (H.). — *Le département de la Meuse.* Verdun, 1909.

Lepage (Henri). — *Statistique du département de la Meurthe.*
Nancy, 1843.

— *Le département des Vosges.* Nancy, 1845.

— *Recherches sur la température en Lorraine.* Nancy, 1857.

— *Dictionnaire topographique de la France : Meurthe.* Paris,
1862.

Le Roux de Lincy. — *Le livre des proverbes français.* Paris,
1859.

Liénard. — *Dictionnaire topographique de la France : Meuse.*
Paris, 1872.

Lionnais (G.). — *Au pays meusien.* Verdun, 1912.

Lionnois. — *Histoire de Nancy.* 3 volumes, Nancy, 1805.

Loizelier. — *Le nouveau parfait vigneron.* Paris, 1836.

Louis (L.). — *Le département des Vosges.* 7 volumes, Epinal,
1887.

Ludre (Marquis de). — *Mémoire sur la façon de planter la
vigne et de la cultiver à peu de frais.* Nancy, s. d.

Madelin (L.). — *Croquis lorrains.* Nancy, 1907.

Maladies de la vigne du département de la Meuse. Bar-le-Duc,
1880.

Mandel. — *L'art de faire, de gouverner et de guérir les vins.*
Nancy, s. d.

Marès. — *Mémoire sur la maladie de la vigne.* Paris, 1856.

Martin (Chanoine E.). — *Histoire du diocèse de Toul, de Nancy
et de Saint-Dié.* Nancy, 1900.

Mathieu (A.). — *Flore forestière : description et histoire des
végétaux ligneux de France.* Nancy, 1858.

Mathieu (H.). — *Voyage dans les Vosges en 1820.* Epinal, 1821.

Mathieu. — *Un village barrois sous l'ancien régime.* Bar-le-Duc,
1899.

Mathis. — *Quelle est la meilleure méthode de faire et de gouver-
ner les vins du pays messin,* s. d.

- Maupin.** — *L'art de faire le vin.* 2^e édition, Paris, 1772.
— *L'art de la vigne.* Paris, 1779.
— *Nouvelle méthode pour planter et cultiver la vigne.* Paris, 1782.
— *Recueil de mémoires sur la vigne et sur les vins.* Paris, 1783.
- Metz-Noblat (A. de).** — *Météorologie rétrospective (1854-1903).*
Nancy, 1904.
- Michaux (A.).** — *Echalas, pisseaux et lattes.* Paris, 1845.
- Michel.** — *Statistique administrative et historique du département de la Meurthe.* Nancy, 1822.
- Miller.** — *Traité complet sur la manière de planter, d'élever et de cultiver la vigne.* 1758.
- Millot (C.).** — *Cours de météorologie (autographié).* Nancy, 1884.
— *La Nébulosité à Nancy.* Nancy, 1891.
— *Sur la répartition de la pluie et des orages dans une année normale à Nancy.* Nancy, 1892.
— *Sur la marche annuelle normale de la température de l'air à Nancy.* Nancy, 1892.
— *L'humidité de l'air à Nancy.* Nancy, 1893.
— *Fréquence relative et propriétés physiques des différents vents à Nancy.* Nancy, 1894.
— *Marche annuelle moyenne de la pression de l'air à Nancy.* Nancy, 1894.
— *Carte des variations annuelles de la température.* Nancy, 1898.
— *Les températures extrêmes de 1878 à 1897 à Nancy.* Nancy, 1898.
— *Brouillards de mars et gelées de mai.* Nancy, 1904.
— *La lune rousse.* Nancy, 1905.
— *L'été de la Saint-Martin.* Nancy, 1906.
— *La pluie à Nancy, de 1878 à 1907.* Nancy, 1908.
— *L'évaporation sous le climat de Nancy.* Nancy, 1895.
- Millot (L.).** — *Viticulture et Ampélographie vosgiennes.* Neufchâteau, 1902.
- Ministère de l'Agriculture.** — *Enquête publiée en 1909 sur la petite propriété rurale en France.*
- Mory d'Elvange.** — *Etats, droits, usages en Lorraine.* 1788.

Mouillefert. — *Les vignobles et les vins de France et de l'étranger.* Paris, 1885.

Muntz. — *Les vignes, recherches expérimentales.* Nancy, 1895.

Nancy et la Lorraine. Notice historique et scientifique (XV^e Congrès de l'Association française pour l'avancement des sciences). Nancy, 1886.

Nancy et la Lorraine. Idées modernes. Paris, 1909.

Neucourt (L.). — *Compte-rendu des travaux pour l'année 1876, du laboratoire agricole de Verdun.* Verdun, 1877.

— *La vigne dans le département de la Meuse.* Bar-le-Duc, 1882.

— *Notes complémentaires sur la culture de la vigne dans le département de la Meuse.* Verdun, 1883.

Nicklès (R.). — *Etude géologique sur la Woëvre : Callovien.* Nancy, 1899.

Nicolas (J.-F.). — *Journal de ce qui s'est passé à Nancy le 30 octobre 1697 jusqu'en 1744 inclusivement.* Nancy, 1900.

Noël. — *Histoire de Sornéville.* Malzéville, 1899.

Odart (Comte). — *Manuel du vigneron.* 2^e édition, Paris, 1849.

Olry. — *Topographie de la Montagne de Sion-Vaudémont.* Nancy, 1868.

— *Petite géographie à l'usage des écoles de l'arrondissement de Toul.* Toul, 1875.

— *Excursion de Nancy à Sion-Vaudémont.* Nancy, 1882.

— *Sobriquets et dictons de quantités de villages de pays.* Nancy, 1882.

— *De Nancy au Mont Saint-Michel.* Nancy, 1883.

— *Recherches sur les phénomènes météorologiques de la Lorraine.* Nancy, 1885.

— *Etude géologique et agronomique des sols de l'arrondissement de Toul.* Toul, s. d.

Parisot (R.). — *La Lorraine, région française, telle qu'elle est constituée par les conditions géographiques, historiques et économiques.* (Pays Lorrain, 1908.)

Pasteur. — *Etudes sur le vin.* Paris, 1866.

Péroche (J.). — *Le mouvement de nos températures et la précision des Equinoxes.* (Revue scientifique 1904, tome I, p. 579. Paris, 1904.)

- Perron.** — *Petite histoire de la Lorraine.* Paris, s. d.
- Pfister (Christian).** — *La Lorraine, le Barrois, les Trois Évêchés* (Revue de Synthèse historique), 1911-1912.
- Picoré.** — *Culture et taille de la vigne du vignoble lorrain.* Nancy, 1891.
- Picot.** — *Plus de vignes gelées.* 3^e édition, Paris, 1875.
— *Nouveau procédé de la taille de la vigne.* Paris, 1875,
- Pistor-Paillet.** — *Etudes comparées sur la viticulture.* Metz, 1860.
- Plaigne.** — *Le parfait vigneron.* Paris, 1803.
- Planchon (G.).** — *Etudes sur les Tufs de Montpellier.* Montpellier, 1864.
- Plouquet (J.).** — *Recherches théoriques et historiques sur la culture de la vigne.* Reims, s. d.
- Portes (L.) et Ruyssen (F.).** — *Traité de la vigne et de ses produits.* 3 vol., Paris 1886.
- Poulet (H.).** — *Les habitants d'une petite ville lorraine au XVIII^e siècle (Thiaucourt).* Nancy, 1907.
- Procès-verbaux des séances de l'Assemblée provinciale des duchés de Lorraine et de Bar (1787).* 2^e édition, Nancy, 1788.
- Prudhomme.** — *Agriculture du département de la Meuse.* Bar-le-Duc, 1894.
- Ravold.** — *Histoire démocratique et anecdotique des pays de Lorraine et de Bar.* 4 vol., Nancy, 1889.
- Reclus (E.).** — *Nouvelle géographie universelle.* Tome II, Paris, 1877.
- Recueil des Ordonnances et Édits de Lorraine.* 15 vol., Nancy.
- Renauld (J.).** — *Les Hosteliers et Taverniers de Nancy.* Nancy, 1875.
- Rendu.** — *Ampélographie française.* 2^e édition, 1857.
- Reynier.** — *De l'économie publique et rurale des Celtes.* Paris, 1818.
- Risler.** — *Géologie agricole.* 4 vol., Paris. 1884.
- Riston (Baron V.).** — *Contribution à l'étude du droit coutumier lorrain.* Paris, 1887.
- Riston (Baron J.).** — *La vigne à Malzéville.* Malzéville, 1908.

- Roard.** — *Abrégé du traité théorique et pratique sur la culture de la vigne.* Paris, 1806.
- Rogéville (de).** — *Jurisprudence des tribunaux de Lorraine.* Nancy, 1782.
- Roy-Chevrier.** — *Ampélographie rétrospective.* Paris, 1900.
— *Les producteurs directs* (C.-R. du Congrès viticole de Nancy), 1911.
- Sahut.** — *Ampélographie et origine de nos cépages au Congrès de Bordeaux,* 1895.
- Saporta (G. de).** — *Traité de viticulture théorique et pratique.* Paris, s. d.
— *Flore des Tufs quaternaires de France.* 1867.
— *Le Monde des Plantes avant l'apparition de l'Homme.* Paris, 1879.
- Schimper (W.-Ch.).** — *Traité de Paléontologie végétale.* Paris, 1869-1874, 4 vol.
Statistique agricole de l'arrondissement de Lunéville. Lunéville, 1854.
Statistique agricole de la France (Résultats de l'enquête décennale de 1892). Paris, 1897.
Table chronologique des édits, déclarations et arrêts du Conseil enregistrés au Parlement de Metz. Metz, 1740.
Tables synchroniques de l'histoire de Lorraine. Nancy, 1844.
- Thomas (S.).** — *Nancy avant et après 1830.* Nancy, s. d.
- Trouillet (E.).** — *Culture de la vigne en plein champ, sans échelas ni attaches.* 2^e édition, Paris, 1859.
- Véronnais.** — *Statistique historique, industrielle et commerciale du département de la Moselle.* 2 vol., Metz, 1844.
- Viala (P.).** — *Les maladies de la vigne.* 2^e édition, Paris, 1887.
- Viala et Ravez.** — *Les vignes américaines.* Paris, 1896.
- Viala et Vermorel.** — *Ampélographie,* 7 volumes, Paris, 1901-1909.
- Vidal de la Blache et Dalmeyda.** — *Géographie de la France.* Paris, s. d.
- Vidal de la Blache (Capitaine).** — *Etude sur la vallée lorraine de la Meuse.* Paris, 1908.

- Vignerons (Abbé).** — *Le viticulteur pratique*. Nancy, 1891.
Viville. — *Dictionnaire du département de la Moselle*. 2 volumes, Metz, 1817.
Vosgien. — *Mémoire sur l'agriculture du département des Vosges*. Epinal, 1790.
Wassebourg (R. de). — *Histoire des Antiquités de la Gaule Belgique*. 1549.
Wohlgemuth (J.). — *Recherches sur le Jurassique moyen à l'est du bassin de Paris*. Nancy, 1883.

MÉMOIRES & PÉRIODIQUES

- Annales de la Société d'Emulation des Vosges*, Epinal.
Annales de la Société d'Agriculture d'Indre-et-Loire.
Le Bélier, Nancy.
Le Bon Cultivateur, Nancy.
Le Bon Grain, Nancy.
Bulletin de la Société d'Histoire naturelle, Metz.
Bulletin de la Société philomatique des Vosges, Saint-Dié.
Bulletin des Séances de la Société des Sciences de Nancy, Nancy.
Bulletin de la Société des Lettres, Sciences et Arts de Bar-le-Duc.
Bulletin de la Société d'Horticulture, d'Arboriculture et de Viticulture de la Meuse, Verdun.
Bulletin de la Société centrale d'Horticulture, Nancy.
Bulletin de la Société de Géographie de l'Est, Nancy.
Bulletin de la Société Nationale d'Agriculture, Paris.
Bulletin de la Société des Agriculteurs de France, Paris.
Bulletin de la Société d'Encouragement et de Bienfaisance pour les campagnes, Nancy.
Journal l'Agriculture pratique, Paris.
Journal de la Société d'Archéologie lorraine, Nancy.
Mémoires de la Société d'Archéologie et d'Histoire de la Moselle, Metz.
Mémoires de l'Académie royale de Metz.
Mémoires de l'Académie de Stanislas, Nancy.

Mémoires de la Société philomatique de Verdun, Verdun.

Mémoires de la Société d'Archéologie lorraine, Nancy.

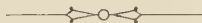
Mémoires de la Société géologique de France, Paris.

Le Pays Lorrain, Nancy.

Revue de la Meuse (1842-1845), Bar-le-Duc.

La Revue de Viticulture, Paris.

La Viticulture nouvelle du Nord-Est, Bar.



INTRODUCTION

La Viticulture, déjà si éprouvée depuis de longues années dans les centres français, semble être tout particulièrement atteinte dans notre région de l'Est, et ce n'est point sans une profonde compassion que l'on entend tous les jours les doléances de plus en plus attristées, et si justifiées hélas, de nos malheureux vignerons !

Cette situation angoissante a suscité l'idée première de cette étude, et il nous a paru qu'il serait intéressant, et peut-être utile, de faire connaître l'histoire de la Vigne et de sa culture en Lorraine, de ce vignoble si souvent passé sous silence par les auteurs, en montrant quelles furent ses destinées, brillantes parfois, dans les temps anciens, avant qu'il n'ait complètement disparu par suite de la coalition des conditions climatiques et économiques continuellement défavorables, pour laisser la place à des entreprises plus rémunératrices et moins aléatoires !

Chacun d'ailleurs, autour de nous, semble croire à cette éventualité prochaine, et n'est-ce point à cette sinistre prédiction que s'est arrêté, dans son Rapport de 1904, M. le Professeur départemental d'Agriculture des Vosges, affirmant que la disparition complète des anciennes vignes dans la région n'est plus qu'une question de temps, et il n'y a d'ailleurs qu'à ouvrir les yeux pour constater la progression constante des arrachages de clos, remplacés, la plupart du temps, par des vergers et quelquefois même par des plantations de conifères.

L'avenir dira si ces lugubres pronostics se réaliseront ; puisse-t-il leur donner le plus éclatant des démentis, en conservant à notre Région une production qui a fait sa richesse depuis des

siècles et qui n'a pas été sans contribuer à la formation du caractère et de l'esprit de nos aïeux ! C'est là le vœu de tous ceux qui portent au cœur l'amour de la Terre de Lorraine, et nous serions grandement récompensé de nos efforts, si notre modeste travail, loin d'être en quelque sorte la complainte découragée de la Vigne, apportait sa part, tant petite soit-elle, à l'œuvre de la régénération dans notre pays de cette si importante culture !

L'étude que nous entreprenons sera divisée en cinq parties, et dans un chapitre préliminaire, nous formulerons, d'une façon très sommaire, la délimitation et les caractéristiques de ce que l'on est convenu d'appeler la *Région lorraine*.

Dans la première partie intitulée : *Histoire de la Vigne dans la Région lorraine*, nous exposerons le résultat de nos recherches concernant l'introduction de la vigne dans notre pays et les étapes de sa culture depuis les temps les plus reculés jusqu'à l'époque actuelle, en établissant les limites de son ère d'expansion et les résultats des plantations successives à travers les âges. Les statistiques viticoles dressées à différentes époques du xix^e siècle fournissent à ce sujet les renseignements les plus précieux ; nous avons voulu les compléter par une enquête personnelle, qui nous permettra de donner pour chaque commune des trois départements lorrains la situation exacte du vignoble arrêtée en 1910.

La deuxième partie sera consacrée à l'*Etude des Cépages cultivés en Lorraine*, dont nous avons entrepris l'étude botanique, en essayant de fournir des clés dichotomiques, qui favoriseront, nous l'espérons du moins, la détermination rapide des espèces envisagées.

Des *Notions d'ensemble sur le climat de la Région lorraine*, dont les variations exercent sur la végétation de la vigne et sur sa production une influence capitale, ainsi que des données sommaires sur le sol et les accidents géologiques dans leurs rapports avec l'établissement des vignobles, constitueront la troisième partie.

La *Culture de la vigne*, dans ses diverses phases et en suivant l'ordre chronologique des travaux, les différentes méthodes employées, à toutes les époques, pour la taille notamment, la date des vendanges sont étudiées dans la quatrième partie, terminée par la liste des crûs les plus renommés et l'estimation approximative des frais de production et de la valeur foncière et locative du sol viticole.

La cinquième partie, enfin, comprend l'*Étude de la décadence du vignoble lorrain*, de ses causes, de son étendue et des moyens destinés à l'enrayer. La possibilité d'une reconstitution sera envisagée avec l'examen des conditions indispensables au succès, parmi lesquelles une place sera réservée à l'enseignement, agricole en général et viticole en particulier, considéré comme étant l'un des facteurs essentiels au relèvement de la culture de la vigne.

Nous tenons à témoigner ici notre profonde gratitude à tous ceux qui ont été nos collaborateurs bénévoles, et qui avec une complaisance qui nous a profondément touché ont bien voulu nous faire profiter de leur haute compétence pour faciliter nos recherches et nous permettre ainsi de réaliser, dans la faible mesure de nos moyens, le dessein que nous nous étions proposé.

Dans l'impossibilité de citer les noms de tous ceux auxquels nous avons eu recours, nous tenons, en les remerciant, à exprimer notre particulière reconnaissance à MM. Gain, directeur de l'Institut agricole, qui a été tout à la fois l'inspirateur de notre travail et pour nous le guide le plus éclairé ; R. Nicklès, directeur de l'Institut de Géologie ; Authelin, président de la Société lorraine de Viticulture ; Colomb-Pradel, directeur de la Station agronomique de l'Est ; Guillaume, président du Syndicat viticole du Barrois ; Thiry, directeur et Pillot, chef des Cultures de l'Ecole d'Agriculture Mathieu de Dombasle ; Charles Toussaint, pépiniériste à Essey-les-Nancy ; Vaudrey-Evrard, président de la Société d'Horticulture et de Viticulture de l'Arrondissement de Mirecourt ; Carillon, professeur départemental d'Agriculture de Meurthe-et-Moselle ; Adam, professeur départemental d'Agriculture des Vosges ; Prudhomme, professeur départemental d'Agriculture de la Meuse ; E. Duvernoy, directeur des Archives départementales de Meurthe-

et-Moselle; P. Boyé, président de la Société d'Archéologie lorraine; Favier, conservateur de la Bibliothèque de la ville de Nancy; Stef, maire de Thiaucourt, membre du Conseil général de Meurthe-et-Moselle; Baron d'Hamonville, membre du Conseil général de Meurthe-et-Moselle; Voinier, maire de Bouxières-aux-Chênes, membre du Conseil d'arrondissement; T. Brichon, ancien maire de Pagny-sur-Moselle; Millot, pépiniériste à Mandres-sur-Vair; Charles Laurent, pharmacien-chimiste à Lamarche; Louis Laurent, pépiniériste à Roville-devant-Bayon; Charles Conrard, propriétaire à Malzéville; Pélérin et Hacquard, bibliothécaires de la ville de Nancy.



PARTIE PRÉLIMINAIRE

Délimitation et Caractéristiques
de la Région lorraine.

PARTIE PRÉLIMINAIRE

Délimitation et Caractéristiques de la Région Lorraine.

La délimitation de ce que l'on appelle couramment *région lorraine* présenterait les plus sérieuses difficultés, si l'on voulait lui assigner des frontières dictées, à la fois, par l'histoire et la géologie. Comme l'a très bien fait remarquer, en effet, M. le doyen Auerbach, « à vouloir définir la Lorraine, l'historien et le géographe se sentent pris de quelque inquiétude, le vocable ayant désigné, au cours de l'histoire, des territoires d'étendue et de format variés, depuis la débordante Lotharingie, du fils de Charlemagne, jusqu'au modeste duché de Stanislas ! La Géographie éprouve un légitime scrupule à identifier les limites historiques de la Province, qui ont oscillé, avec des limites naturelles, car celles-ci, la Nature les a indiquées avec une sobriété de touche qui navre les géographes et même les diplomates ». On ne saurait mieux dire !

De leur côté M. R. Parisot (1), professeur d'Histoire de l'Est de la France à l'Université de Nancy, et M. H. Joly (2), chargé du cours de Géologie de la Lorraine à la même Université, reconnaissent les mêmes obstacles à une précision scientifique,

(1) *Le Pays lorrain*, 1908, p. 465.

(2) *Géographie physique de la Lorraine et de ses enveloppes*, Nancy 1912.

d'où il semble bien résulter que chaque auteur, à défaut d'une véritable région naturelle correspondant exactement au pays de Lorraine, adopte l'acception se rapportant le mieux au genre même de ses travaux.

De ces constatations, il nous sera assurément permis d'envisager la question au seul point de vue pratique, en établissant que la *Région lorraine*, telle que nous la comprendrons dans cette Etude, sera constituée, d'une façon générale, par l'ensemble des territoires des départements des Vosges, de la Meurthe, de la Moselle et de la Meuse, comme ils se trouvaient avant 1871, et qu'elle sera de ce fait limitée : à l'Est, par la chaîne des Vosges et la Sarre, au Nord par le Luxembourg et les Ardennes, à l'Ouest par la Champagne, au Sud par la Franche-Comté. Historiquement, cette superficie englobe : les Duchés de Lorraine et de Bar, les Trois-Évêchés, les petites souverainetés indépendantes réunies à la France en 1789, et enfin quelques parties de l'ancienne Champagne, aujourd'hui incorporées au département de la Meuse. C'est d'ailleurs à cette même délimitation que s'est arrêté M. Ch. Pfister, notre éminent historien, dans une *Etude descriptive et historique consacrée à la Lorraine, au Barrois et aux Trois-Évêchés* (1). Il ne faudra toutefois pas attacher une portée trop étroite à cette pseudo-frontière, qui, au contraire, selon l'heureuse expression de M. Auerbach, formera pour nous « un cadre, dont le châssis n'aura rien de rigide ».

Située entre les 47°,51 et 49°,37 de latitude-Nord et les 2°,33 et 5°,18 de longitude-Est du méridien de Paris, la *Région lorraine* s'étend, d'après Godron, sur 2.596.851 hectares environ, alors que la superficie actuelle des départements de Meurthe-et-Moselle, Meuse et Vosges n'est que de 1.738.397 hectares. Indépendamment de la chaîne des Vosges, qui lui donne à l'Est un profil très élevé, la Lorraine, constituant le Nord-Est de la France contemporaine, et formant le rebord oriental du bassin géologique de Paris, présente une surface assez mouvementée, ne renfermant d'ailleurs ni sommets de forte altitude ni parties planes analogues à la plaine classique de Champagne.

(1) *Revue de Synthèse historique*, 1911, p. 162.

En l'envisageant au point de vue de sa configuration physique générale, de la nature et de la richesse variée de son sol, du caractère et des conditions mêmes de ses habitants, l'on peut diviser, à notre sentiment, *la Lorraine* en quatre parties bien distinctes, qui composent autant de petites régions naturelles, à condition toutefois de ne pas donner à ce dernier terme le sens trop rigoureux que lui attribue aujourd'hui la Science. Ce sont, en allant du Sud au Nord, la *Montagne*, la *Vôge*, la *Plaine* et enfin les *Plateaux jurassiques*, l'existence de chacune de ces zones étant la résultante directe de l'allure et des traits généraux que lui a imprimés son système orographique. Les différents plissements du terrain présentent donc, en Lorraine, une importance spéciale au point de vue de la détermination de ces unités territoriales, sans compter qu'ils fournissent aux vignobles des pentes exposées au Midi, éminemment favorables à leur développement, alors que par ailleurs ils jouent un rôle considérable dans la fixation du climat local et des phénomènes météorologiques, comme nous aurons l'occasion de le voir plus loin.

Les cours d'eau, de leur côté, contribuent à la vie, à la prospérité et à l'activité de chaque région, mais si leur importance est certaine, il s'en faut de beaucoup qu'elle soit aussi prépondérante que celle des montagnes et même des simples collines. Dans notre pays, tout au moins en effet, les rivières ne constituent que de simples accidents naturels, relativement au relief actuel du sol, sans former aucune séparation véritable, soit au point de vue géologique, soit au point de vue botanique, entre les régions placées sur chacune de leurs rives, de telle sorte que les collines qui y aboutissent, et au travers desquelles chaque ruisseau s'est simplement frayé un passage, ne se terminent pas sur ce point, mais au contraire se continuent sur l'autre bord comme si le cours d'eau ne les avait point entamées. L'observation, sur le terrain, confirme du reste partout cette opinion qu'en Lorraine les rivières ne délimitent pas les régions naturelles, et nombreux seraient les exemples que l'on pourrait citer à l'appui de cette thèse, particulièrement pour la Moselle et la Meuse.

La *Montagne* comprend la région couverte par la chaîne principale, la chaîne latérale ou secondaire et le massif central des Vosges, seuls vestiges encore debout de l'antique chaîne hercynienne, et constitués par la masse des terrains primitifs d'origine ignée ou de transition. Elle est limitée : au Nord-Nord-Ouest, par un chaînon, dit du Grès vosgien, faisant corps avec elle, et qui forme la base du grand triangle orographique des Vosges. A la différence des trois premières, cette dernière chaîne est composée, comme son nom l'indique, de puissantes assises de grès vosgien, et peut être jalonnée, à grands traits, par une ligne qui, partant du Nord de Remiremont se dirige vers Epinal d'abord, pour remonter ensuite, sur la rive droite de la Vologne, de Jarménil à Bruyères et gagner de là, par un double branchement, Saint-Dié et la Vallée de Celles. Cette arête sépare, d'une façon très approchée, la région de la *Montagne* de celle de la *Vôge*, comme elle délimite, suivant les idées généralement admises, les terrains primitifs et les terrains secondaires.

L'agriculture est réduite à peu de chose dans toute la *Montagne*, sur ce sol trop pauvre, qui manque de chaux et de principes fertilisants. L'élevage du bétail et la fabrication du fromage donnent, seuls, de bons résultats, alors qu'au contraire l'on y trouve partout ces admirables forêts de sapins qui font la richesse du pays. La tradition veut, qu'au VIII^e siècle, la vigne ait été introduite et cultivée avec succès aux environs de Saint-Dié par les moines colonisateurs, mais il ne nous semble pas possible de croire que, si le fait de la plantation est exact, les ceps aient pu se maintenir, et surtout produire, sous cette latitude, avec un climat aussi rigoureux et une terre aussi peu fertile ! La *Montagne* reste donc le domaine du forestier, sans présenter aucun intérêt pour le viticulteur qui, par une contradiction de ses sentiments, en arrive, malgré toute son admiration pour ces grandioses paysages, à en déplorer même la présence, cause principale de la rudesse de la température dans toute la Lorraine, dont l'influence est si désastreuse au point de vue de la culture de la vigne et de la maturité du raisin !

En quittant la *Montagne*, l'on ne pénètre pas aussitôt dans la *Plaine*, mais, au contraire, dans une zone intermédiaire, qui tient de l'une et de l'autre et sert de transition entre elles : c'est la *Vôge*, limitée à l'Est par la chaîne secondaire des Vosges, au Nord et à l'Ouest par les Faucilles, au Sud par la Franche-Comté. Il faut, en outre, rattacher à cette région, bien qu'elle n'en porte pas le nom, la mince bande de territoire allant d'Epinal à Sarrebourg par Rambervillers et Cirey, formant la bordure extérieure, vers le Nord, de la chaîne du Grès vosgien, et présentant, d'ailleurs, toutes les caractéristiques de la *Vôge*.

La *Vôge* est le pays du grès bigarré, qui en occupe tout le tréfonds, et, partout, elle apparaît sous le même aspect, avec son moutonnement de forêts, ses vallées profondes et fraîches, ses herbages, ses champs d'avoine et ses attelages de bœufs. Les maisons isolées de la *Montagne* font place à des agglomérations de plus en plus denses, les sapins disparaissent, les bois sont moins fréquents, les plissements du sol s'adoucissent peu à peu, les houblonnières et les grandes cultures de céréales progressent rapidement, c'est déjà la *Plaine* qui commence. Le système orographique du pays comprend la chaîne des Faucilles, qui chevauche à la limite de la *Vôge* et de la *Plaine*, et présente, dans son ensemble, un relief peu accentué, son importance venant seulement de la circonstance qu'elle constitue une portion de la ligne de partage des eaux de l'Europe, entre les bassins de la Mer du Nord et de la Méditerranée.

Le sol cultivable de cette région est ordinairement formé par la décomposition du grès bigarré, donnant naissance à une terre essentiellement sableuse, très filtrante, se desséchant et s'échauffant avec une extrême rapidité. Les pommes de terre, le seigle, l'avoine et le sarrazin, sont les cultures habituelles de la *Vôge*, mais le sol, dépourvu de composés potassiques et phosphatiques, ne saurait suffire à la vigne, malgré les engrais très employés dans la région et amenés jadis, souvent de très loin, par les cendriers, bien connus autrefois ! Dans ce pays pauvre, les fumiers sont l'objet de soins spéciaux, et un malin, de la *Plaine* sans doute, n'a-t-il pas prétendu qu'à Gruey, un des villages de la *Vôge*, « les

fumiers étaient beaucoup mieux peignés que les filles à marier ! » Quelques vignes existent cependant sur le versant méridional des Faucilles, et même y ont donné de très bons vins, en raison de l'excellente exposition, mais ce ne sont là que des cas absolument exceptionnels.

La *Plaine*, qui succède à la *Vôge*, commence, au Sud, par le versant septentrional des Faucilles, continué par la ligne Epinal-Rambervillers-Cirey-Sarrebourg, pour s'étendre, vers le Nord, jusqu'aux collines bajociennes, tandis qu'elle est limitée, à l'Est, par la Sarre et à l'Ouest par la falaise du Dogger. A la *Plaine*, ainsi comprise, l'on donne souvent aussi la dénomination de *Plateau lorrain* proprement dit. De cette double appellation, il ne faudrait pas toutefois conclure à une région complètement unie, avec de grands horizons où l'œil ne rencontrerait aucune aspérité du sol de nature à le retenir et à le distraire. La *Plaine* est, en réalité, tout autre, car si l'on n'y trouve pas ordinairement des sommets très élevés, on y découvre, par contre, d'incessantes ondulations aux contours arrondis, relevées parfois en véritables collines allant jusqu'à l'altitude de 545 mètres, mais toujours escaladées par la culture, de telle sorte que l'ensemble de la région présente l'aspect d'un vaste échiquier formé par d'innombrables petites vallées délimitées par les si fréquents plissements de la surface ; aussi faut-il ne point oublier que c'est surtout par opposition avec la *Montagne*, que ce nom de *Plaine* lui a été donné. Cette surface accidentée s'explique du reste très rationnellement, si l'on songe aux formidables érosions de la fin de l'époque tertiaire et de toute la période quaternaire, produites par des courants gigantesques, venant de la chaîne des Vosges, et qui, par leur puissance et leur longue action, sont parvenues à détruire, presque complètement, le plan incliné réunissant, avant cette date, les sommets vosgiens aux falaises bajociennes actuelles. Sous cette poussée, les terrains de la *Plaine*, d'une composition facilement délitable, se sont désagrégés et ont disparu entraînés par les eaux, en donnant, peu à peu, au sol son relief raboté d'aujourd'hui.

La *Plaine*, formée par les assises du Trias et du Lias, présente, du fait de ces érosions, une orographie fort compliquée par suite de la multiplicité et de l'enchevêtrement des collines, qui la couvrent dans toute son étendue. Si les habitants connaissent, sous des noms locaux, les sommets « de chez eux », les géographes errent au milieu de ce dédale, chacun proposant des appellations diverses, dont aucune n'est, du reste, employée dans la pratique, aussi les désignerons-nous simplement les premières sous le nom de Collines entre Madon et Moselle et d'entre Moselle et Meurthe, et les secondes sous celui de Collines entre Madon et Meuse. Elles se divisent en deux branches, se détachant toutes deux des Faucilles, la première à la hauteur de Harol, pour aboutir en un immense arc de cercle, vers Blâmont, en passant par Charmes-sur-Moselle, Saffais, Léomont, Einville et l'arête de la forêt de Parroy, après avoir lancé sur la rive droite de la Moselle, vers le Sud, les ondulations dominées par l'imposante Côte d'Essey (427^m), si connue pour ses filons basaltiques. La seconde série des collines de la *Plaine* se sépare également des Faucilles, vers le Haut de Dixmont, en délimitant à l'Ouest le bassin du Madon, pour remonter vers le Nord se perdre au Signal de Chef-Haut (397^m), en avant de la Montagne de Sion-Vaudémont (545^m).

La *Plaine*, qui n'a pas moins de 150 kilomètres de long sur 130 de largeur environ, ne constitue peut-être pas une *région naturelle* scientifiquement déterminée, selon ce que nous avons dit plus haut, mais elle n'en présente pas moins une individualité bien à elle, qui se reflète autant dans les caractères et l'unité de ses cultures, que dans les mœurs et les habitudes de ses habitants, qui n'ont jamais connu la vie urbaine, avec ses grosses agglomérations, pas plus que l'existence enfiévrée des centres industriels actuels ; aussi, durant la belle saison, toute la famille est-elle occupée aux travaux de la terre, alors que l'hiver, les femmes et les jeunes filles trouvent dans les spécialités de la dentelle, de la broderie et des perles, un moyen d'augmenter le bien-être du ménage.

La *Plaine*, avec ses subdivisions du Xaintois, du Vermois et du Saulnois, vrais greniers d'abondance de la Lorraine, reste donc,

selon l'expression populaire, le pays de la « terre chaude » et de la culture fertile, combien différente de celle des « terres froides » de la *Montagne* ou du sol ingrat et si peu productif des *Plateaux calcaires* ! Indépendamment encore de la nature des terrains, la disposition du pays en terrasses orientées vers le soleil et bien abritées des vents froids du Nord, la durée des fortes chaleurs de l'été, qui souvent se prolongent jusqu'en septembre, la fréquence des automnes lumineux, donnent à la contrée un cachet à part, en réunissant des conditions éminemment favorables à l'agriculture en général et à la vigne en particulier, qui garnit notamment les terrains à flanc de coteaux impraticables à la charrue, aussi de longue date, en haut de ses champs le paysan possède-t-il presque toujours son verger et sa vigne.

C'est que la *Plaine* est bien le principal domaine de la vigne en Lorraine, où elle occupe surtout les pentes des collines des vallées du Madon et de la Moselle, et où elle donne le maximum de la production dans notre pays ; aussi ne faut-il pas s'étonner de constater que ce soit encore dans cette région, qu'à l'heure présente, la vigne se soit maintenue avec le plus de succès, malgré la crise dont cette culture est partout la victime.

En outre de ses richesses agricoles proprement dites, il est essentiel de signaler, en deux mots, que la *Plaine* est encore très favorisée au point de vue des ressources naturelles de son sous-sol, avec ses assises de lignites, de gypse, de calcaires à chaux et de nodules phosphateux, si précieux comme engrais, et surtout avec ses bancs de sel gemme, dont la Lorraine est le plus grand producteur de la France entière.

La *Plaine* vient mourir au pied de la *Falaise bajocienne*, dont elle forme les soubassements avec les plus récentes couches du Lias supérieur. Cette falaise ne nous apparaît plus du reste sous l'aspect d'une chaîne continue, mais, au contraire, sous celui d'îlots montagneux et de plateaux, pareils, en quelque sorte, à des bornes titanesques plantées là pour délimiter la *Plaine*, véritables ruines des Collines bajociennes primitives, minées, puis démolies par la formidable érosion, qui n'a laissé debout, parmi les principales hauteurs, que la Montagne de Sion-

Vaudémont, le point culminant de tout le Plateau lorrain (545^m), le Plateau de Malzéville (369^m), la Côte d'Amance (406^m), le Piton de Mousson (386^m), et la Côte de Delme (401^m).

En arrière de la ligne des Collines bajociennes se développe la dernière des quatre régions du pays lorrain : celle des *Plateaux jurassiques*, qui s'étend depuis la frontière de la *Plaine* jusqu'aux confins de la Champagne et des Ardennes, et qui est constituée par une série de plissements ou de plateaux, disposés en gradins, dont la grande dimension est dirigée du Sud au Nord, avec inclinaison marquée de toute la masse vers l'Ouest, en plongeant sur le bassin parisien, dont ils forment, en quelque sorte, les degrés les plus excentriques. Bien caractéristiques sont ces *Plateaux jurassiques*, aux pentes raides, principalement sur le versant Est, avec « ces corniches presque toujours si curieusement coiffées de bois plus ou moins considérables, alors que les cultures occupent d'une façon plus ou moins heureuse la plateforme du sommet ». Les champs n'y présentent plus la fertilité de ceux de la *Plaine*, et l'on peut dire, en toute exactitude, que ces plateaux calcaires sont véritablement pour la terre « le pays de la soif ». Sur ces landes desséchées et arides, la vie est dure, le paysage monotone et attristant, et ce n'est que sur les pentes extérieures, ou dans les vallons, qui coupent les plateaux, que l'on retrouve les prairies et les riantes cultures !

Le premier gradin, en allant de l'Est à l'Ouest, se compose de l'ensemble de la grande falaise du Dogger (bajocien-bathonien). Connue à la hauteur et au Nord de Nancy sous le nom de Plateau de Haye, ou simplement de « la Haye », ce système, depuis les environs de Neufchâteau jusqu'à la ligne Metz-Saint-Benoît-en-Woëvre, supporte un plateau, de largeur fort inégale, caractérisé par un sol superficiel coloré par l'oxyde de fer ; ce sont les « terres rouges », par opposition aux îlots de « terres blanches », essentiellement calcaires et fertiles, alors que les premières sont au contraire de qualité très inférieure. Le sous-sol, formé partout de calcaires fendillés à l'excès, joue le rôle d'un filtre naturel, malheureusement trop puissant, par lequel les eaux de pluie s'échappent aussitôt leur chute, rendant ainsi leur utilité illusoire

et occasionnant à la surface une désastreuse sécheresse ! Il n'en est toutefois pas ainsi dans la portion de la Haye située au Nord de la vallée du Rupt-de-Mad et se prolongeant jusqu'au Luxembourg et à la Chiers, connue sous le nom local de « Pays-Haut » où les terres sont plus profondes et de bonne qualité, mais dont la culture diminue chaque jour devant l'extension prodigieuse de l'industrie dans tout le bassin de Briey. Les céréales réussissent dans toute la Haye, avec toutefois des rendements bien différents, alors que la vigne prospère très bien sur les flancs des côteaues exposés à l'Ouest et particulièrement dans la vallée du Rupt-de-Mad, où elle produit le crû célèbre de Thiaucourt, le vin le plus connu de toute la Lorraine.

Lorsque l'on quitte ce pays de la Haye, et que l'on se dirige vers l'Ouest, on rencontre une région naturelle bien délimitée et caractérisée, tant au point de vue de sa formation géologique qu'à celui de son exploitation agricole : c'est la *Woëvre*, située entre la Haye à l'Est, les Côtes de Meuse à l'Ouest et s'étendant du Sud au Nord entre Toul et Etain, pour sa partie la plus importante.

La *Woëvre*, qui tire son nom du mot celtique *Vabra* désignant un lieu boisé, présente, dans toute son étendue un aspect bien spécial, dû aux affleurements continus des marnes et des argiles calloviennes et oxfordiennes qui constituent son sol, contrastant d'une façon si frappante, avec les terres rouges de la Haye d'une part, et les calcaires, éclatants de blancheur, du corallien des Côtes de Meuse. Les marnes oxfordiennes viennent toutefois rarement affleurer jusqu'à la surface du sol, recouvertes presque toujours qu'elles sont, par des dépôts argilo-sableux grisâtres, avec lesquels, d'ailleurs, les assises sous-jacentes se trouvent fortement mélangées par suite du labourage. Ces dépôts d'alluvions anciennes ne jouent, nulle part plus que dans la *Woëvre*, un rôle d'une utilité primordiale, en constituant de véritables drainages naturels, qui rendent la culture plus facile et empêchent la stagnation des eaux croupissantes, avec tous les miasmes dangereux qui s'en dégagent à l'ordinaire.

La Woèvre se révèle sous l'aspect d'une plaine monotone, triste et froide, sans collines, le sol sans consistance n'ayant pu résister aux effets de l'érosion, sans vallées, les rivières coulant dans de faibles dépressions à pente très douce et entre des berges mollement inclinées. D'une altitude moyenne de 210 mètres, la région est simplement traversée par de légères ondulations, qui parviennent difficilement à distraire l'œil, attiré bien plutôt par les nombreux étangs, qui viennent, ça et là, piquer de leurs eaux étincelantes les champs de ce pays, autrefois couvert de forêts, dont il reste encore de larges surfaces, mais dont la plus grande partie a disparu sous la hache et la pioche des défricheurs.

L'oxfordien formant le tréfonds de la Woèvre constitue un sol agricole d'une épaisseur variant de 30 centimètres à un mètre, provenant, pour la plus grande partie, de la décomposition, sur place, des roches sous-jacentes, sol presque toujours très compact, d'une culture laborieuse, et, en somme, d'une fertilité qui a peut-être été exagérée. Sa surface est *mobile*, c'est-à-dire qu'elle se dilate par l'humidité et subit le retrait sous l'influence des sécheresses prolongées ; c'est alors qu'il s'y forme une croûte épaisse, profondément fissurée, dont l'effet se fait sentir d'une façon si défavorable sur le développement des plantes (1). En la rendant imperméable, les argiles laissent à la terre un excès considérable d'humidité nécessitant le drainage en grand, sauf sur les dépôts d'alluvions sableux ou calcaires, qui changent alors complètement la nature du sol, en le rendant perméable et productif. Dans ce dernier cas, la culture devient facile et les récoltes atteignent même de bons rendements, chaque fois que la proportion des alluvions n'est pas par trop considérable, hypothèse où la végétation forestière devient seule possible.

Après la Woèvre, encadrée, pour ainsi dire, au milieu des *Plateaux jurassiques*, ceux-ci se continuent vers l'Ouest par ce que M. H. Joly a appelé : le *Gradin corallien*, et qui est constitué par la double chaîne de hauteurs courant sur les deux rives de la Meuse et parallèlement entre elles depuis les environs de Neuf-

(1) PRUDHOMME, p. 92.

château jusqu'à Dun. Ce plateau primitivement unique a été toutefois, en quelque sorte, éventré par la Meuse, qui a creusé son lit au travers de ses assises, tout en laissant aux deux parties du système ancien, ainsi divisé, une unité suffisante pour les réunir sous une même dénomination. C'est là un exemple frappant de cette vérité déjà énoncée plus haut, à savoir qu'en Lorraine les cours d'eau ne délimitent pas les régions naturelles, car le double plateau meusien appartient, en effet, à la même formation géologique, le Corallien dans ses différents niveaux, et présente un faciès culturel sensiblement identique dans ses grandes lignes.

Le versant oriental du *Plateau corallien* apparaît sous la forme d'une véritable falaise très escarpée, avec ses récifs de polypiers, en un rempart festonné « morcelé en socles et échancré de cols », dominant la plaine de la Woëvre d'environ 150 mètres. Ce sont, suivant l'appellation locale, les *Côtes de Meuse* ou de la *Woëvre*, qui ne manquent ni de grandeur ni de pittoresque, et qui projettent dans la Woëvre un certain nombre de hauteurs aujourd'hui isolées, véritable réplique de ce qui s'est passé pour les *Collines bajociennes* détachées du massif du Dogger.

Tandis que les vergers et de très importants vignobles couvrent le flanc Est des *Côtes de Meuse*, le Plateau présente un aspect moins riant avec une fertilité très relative, en raison même de son sol formé d'un dépôt argilo-sableux, d'un brun foncé, léger et peu profond, se rapprochant beaucoup, sauf la couleur, des *Terres rouges de la Haye*, bien que Jacquot l'ait individualisé sous le nom spécial de *sol alumineux*. La culture des céréales réussit relativement bien sur les îlots du diluvium ; mais partout ailleurs la forêt s'étend seule sur le Plateau, dont l'aspect désertique fait un si profond contraste entre la riche plaine de la Woëvre et les gras pâturages de la vallée de la Meuse.

De l'autre côté du fleuve, sur sa rive gauche, se dresse la seconde partie actuelle du *Plateau corallien*, qui constitue la ligne de partage des eaux entre les bassins du Rhin et de la Seine, mais à la différence des autres systèmes de collines jurassiques, sa pente orientale ne présente pas cette raideur caractéristique, que l'on retrouve ailleurs, en raison même de son origine, ce versant ayant

été simplement entamé petit à petit et façonné par la Meuse au moment du creusage de son lit, dont il forma, par la suite, la berge gauche, à une époque plus récente que celle des grandes érosions, auxquelles est dû le modelé en falaise de l'ensemble des *Plateaux jurassiques*.

Le couronnement de la rive gauche de la Meuse a une largeur beaucoup plus considérable que celle des Côtes de la Woëvre qui lui font face, avec un sol se prêtant mieux à la culture des céréales, malgré la grande quantité de pierrailles de la surface, chaque fois que la couche végétale est d'une épaisseur suffisante, alors que l'on trouve la vigne sur les pentes argileuses du versant occidental et les importants massifs forestiers de Hesse, Commercy et de Souilly sur le faite du plateau.

La délimitation, vers l'Ouest, du *gradin corallien*, est assez indécise par suite de l'absence de ligne naturelle de démarcation. Mais les auteurs les plus récents admettent toutefois qu'il faut encore y faire rentrer les divers affleurements superficiels du Kiméridgien (1) et par conséquent en reporter la frontière jusqu'au point d'émergence de l'Etage portlandien, de telle sorte qu'ainsi compris, le *Gradin corallien* présente, sur sa façade Ouest, des terrains de résistance très différente aux effets de l'érosion, donnant par suite à la surface un aspect accidenté dans cette direction.

C'est alors que l'on parvient au dernier des ressauts de la région jurassique lorraine, le plus récent en âge et le plus rapproché du centre du Bassin de Paris. Il est formé par un système orographique très compliqué, auquel on a donné le nom général de *Plateau* ou *Collines du Barrois*, et qui comprend les hauteurs entre l'Aire, l'Ornain et la Saulx, correspondant aux dépôts portlandien et crétacé inférieur.

Les plateaux situés entre l'Aire et l'Ornain, profondément ciselés par l'érosion, qui y a produit de nombreuses vallées plus ou moins encaissées, sont bien cultivés et d'une fertilité suffisante, coupés çà et là par de petits bouquets de bois, qui en rompent la

(1) H. JOLY, p. 173.

monotonie. Il en est d'ailleurs de même du pays entre Ornain et Saulx, dernier confins de la *Région lorraine*, qui se termine sur la ligne Joinville, Chevillon, Robert-Espagne, Vaubécourt et Clermont-en-Argonne, au-delà de laquelle s'étendent, vers le Nord, la *Grande Forêt* et le *Pays d'Argonne*.

Le Barrois, bien que situé dans le département de la Marne, n'en forme pas moins, par l'ensemble de sa disposition orographique et géologique, une partie intégrante de la *Région lorraine*, dont il reste dans le cercle d'attraction et avec laquelle il présente les affinités les plus complètes. Quoique n'appartenant pas, d'une façon absolue, à la même formation géologique, les plateaux et les vallées y affectent néanmoins des caractères identiques au point de vue de la végétation et des cultures. Ici, comme pour le reste de la *Région lorraine*, nous retrouvons ces plateaux calcaires, si fortement fendillés, d'une grande sécheresse, avec ce sol végétal très peu profond, qui ne convient, pour ainsi dire, qu'aux massifs forestiers. La fertilité également est beaucoup plus grande dans les vallées, qui reçoivent à peu près toutes les cultures, surtout sur les formations néocomiennes et sur celles des sables verts et du gault, chaque fois que la proportion siliceuse n'est pas trop forte et qu'elle est contrebalancée par des engrais bien choisis. C'est encore sur les flancs des coteaux et sur les sols, où les détritiques calcaires se mélangent aux marnes, que nous rencontrons les vignobles barrisiens, dont quelques-uns, comme ceux de Barle-Duc, ont acquis, depuis des siècles, une réputation méritée, et ceux d'Ancerville à l'extrême Ouest, établis sur les gisements du minerai de fer géodique. A tous ces points de vue l'analogie est frappante entre le Barrois et la *Région lorraine* et rien ne démontre mieux cette sorte de parenté naturelle, que personne ne saurait raisonnablement contester aujourd'hui. Aussi est-ce en toute exactitude que M. le Doyen Auerbach a pu écrire que « le pays meusien constitue bien le vestibule de la Lorraine, car dès le seuil du Barrois, c'est le paysage lorrain qui s'annonce après la platitude de la Champagne et les molles ondulations du Perthois : coteaux rocaillieux, fissurés, assombris de forêts, arêtes plus vives, ressauts plus brusques, et, dans les dépressions, sol plus trempé par

les pluies, car les nuées ont passé, dédaigneuses et marâtres, sur les plaines champenoises blanches et assoiffées ».

C'est qu'en effet toute la Région lorraine est largement arrosée par de nombreux cours d'eau, qui constituent, sans contredit, un des facteurs de sa prospérité. Au point de vue hydrographique, notre pays compte, presque tout entier, dans le bassin du Rhin, si l'on admet que la Meuse n'est, elle-même, qu'un grand affluent de ce fleuve. Seuls, l'arrondissement de Bar-le-Duc, qui appartient au bassin de la Seine et le versant méridional des Faucilles, tributaires de celui du Rhône, font exception.

Les principaux cours d'eau de la Lorraine sont la *Sarre*, la *Saône*, la *Meurthe*, la *Seille*, la *Moselle*, le *Madon*, la *Meuse*, l'*Ornain* et la *Saulx*.

La *Sarre* et la *Saône* ne présentent aucun intérêt au point de vue viticole actuel, mais il faut se rappeler que c'est par la vallée de la Saône, qu'aux premiers âges de notre histoire, les populations de la Région lorraine entrèrent en communication avec celles du Midi de la Gaule, et, de là, avec l'Italie et tout l'Orient. Les échanges prirent bientôt, par cette voie, une importance capitale et comprirent, sans nul doute, les premiers cépages d'origine phocéenne introduits dans notre pays, qui, pour beaucoup d'auteurs, sont les uniques ancêtres de notre vignoble lorrain.

La *Moselle* constitue, avec ses affluents, la véritable vallée viticole de la *Plaine Lorraine*, et c'est sur ses rives que l'on trouve successivement ces finages, où la vigne a été, de tout temps, cultivée avec soin et profit : Châtel-sur-Moselle, Portieux, Vincey, Charmes, Neuwillers, Bainville-aux-Miroirs, Vircourt, Roville, Bayon, Saint-Mard, Velle, Tonnoy, Flavigny, Richardménil, Méréville, Messein, Pont-Saint-Vincent, Neuves-Maisons, Sexey-aux-Forges, Maron, Pierre-la-Treiche, Chaudeney, Dommartin-les-Toul, Toul, Gondreville, Fontenoy, Villey-Saint-Etienne, Liverdun, Frouard, Pompey, Custines, Marbach, Millery, Autreville, Dieulouard, Blénod, Atton, Pont-à-Mousson, Vandières, Champey, Vittonville, Pagny; enfin, sur le territoire aujourd'hui annexé à l'Allemagne : Novéant, Ars, Metz, Scy, Thionville et Sierck.

Des affluents de la *Moselle*, nous citerons seulement, 1^o sur la rive droite : l'*Euron*, avec les vignobles de Saint-Boingt, Rozelieures, Froville et Bayon ; la *Meurthe*, avec Damelevières, Rosières-aux-Salines, Varangéville, Saint-Nicolas de Port, Bosserville, Nancy, Malzéville, Champigneulles et Bouxières-aux-Dames ; la *Seille*, qui traverse l'une des parties les plus peuplées et les plus prospères de la Lorraine et où l'on trouve : Dieuze, Marsal, Moyenvic, Vic, Létricourt et Nomeny.

2^o Sur la rive gauche : le *Madon*, qui a sa source près de Vioménil (à deux pas de celle de la Saône) et arrose les vignobles de Mirecourt, Xirocourt, Affracourt, Haroué, Voinémont, Ceintrey, Autrey, Pulligny, Frolois, Xeuilley, Viterne, Bainville-sur-Madon et Pont-Saint-Vincent, qui ont toujours eu la réputation de produire, sinon des crus supérieurs, du moins du vin en grande abondance, même dans les années où la récolte est presque nulle dans les autres régions de la Lorraine.

La Meuse coule dans une vallée sinueuse et particulièrement fertile, où les territoires de Neufchâteau, Coussey, Domremy, Vaucouleurs, Void, Commercy et Saint-Mihiel, présentent encore des cépages estimés. La Meuse est sujette à des crues périodiques considérables, dont les eaux n'atteignent heureusement pas les vignes, toujours plantées sur le flanc des côteaux.

Des affluents, très nombreux mais peu importants, de la Meuse, nous citerons seulement *le Rupt-de-Creüe*, dont la vallée contient un des meilleurs vignobles du département, et *la Chiers* dont le cours marque l'extrême Nord de la zone de végétation de la vigne dans la Région lorraine.

L'Ornain et *la Saulx* arrosent l'arrondissement de Bar-le-Duc, avec des cours tourmentés et pittoresques, bordés de collines tapissées de ces cépages fameux, qui donnent le vin de Bar, si apprécié, et dont la disparition déjà, hélas, fortement commencée, serait une véritable perte pour la production française.

Indépendamment des rivières, la Lorraine présente une particularité hydrographique intéressante due à l'existence, dans les environs de Dieuze et dans toute la Woëvre, de nombreux étangs, dont la superficie n'est pas inférieure à 7.676 hectares

approximativement, et qui ne sont pas, assurément, sans exercer une influence considérable sur le climat local et sur la végétation de la vigne, les brouillards, conséquence de l'évaporation constante de ces surface liquides, produisant toujours un abaissement de la température et souvent des gelées printannières fort dangereuses.

Les forêts constituent, elles aussi, un des facteurs du climat et de la richesse d'un pays. Sans parler du massif des montagnes des Vosges, nous pouvons constater que le sommet et une partie des pentes Nord et Est des plateaux jurassiques sont couverts, presque partout, de bois étendus ; c'est le domaine de la végétation forestière, qui, avec près de 700.000 hectares de superficie, assure, à ce point de vue, à la Lorraine, la première place parmi toutes les autres provinces françaises. Il y a tout lieu d'ailleurs d'espérer que cette richesse de premier ordre ne fera que s'accroître grâce à la campagne si active entreprise, d'un côté, pour empêcher les effets désastreux des déboisements et de l'autre, pour persuader aux propriétaires des terrains, encore actuellement incultes ou d'un rendement inférieur, l'utilité primordiale qu'il y aurait pour eux à les planter soit en résineux, ce qui paraît le procédé le meilleur, soit directement en feuillus, comme nous avons essayé de le démontrer (1).

Au milieu de toutes ces productions, l'agriculture reste, malgré tout, la véritable richesse du pays lorrain. Les céréales, la grande culture traditionnelle de jadis, sont encore en honneur et leurs produits toujours appréciés, quoique les jeunes générations tendent de plus en plus à en restreindre l'étendue. Les prairies naturelles et artificielles, autrefois déjà fort considérables, se développent chaque jour davantage, en empiétant sur les céréales, et permettent aux habitants de la campagne de se livrer, d'une façon sans cesse croissante, à l'élevage du bétail en grand et à son engraissement méthodique, deux branches donnant à leurs partisans les plus beaux résultats et les plus sérieux bénéfices !

(1) J. RISTON. — *Les Sapinières du Plateau de Malzéville*. Nancy, 1910.

Mais pour qu'une région, si fertile soit-elle, puisse tirer un réel profit de ses récoltes, il faut qu'elle dispose d'un réseau, bien compris et complet, de voies de communications, qui lui permettront, tour à tour, d'exporter facilement ses produits et d'importer les denrées nécessaires à sa propre mise en valeur.

La Lorraine, à ce point de vue, est très favorisée, car actuellement, à l'ensemble des routes terrestres, s'ajoutent les chemins de fer et les canaux, qui sillonnent notre pays dans tous les sens, donnant ainsi aux producteurs plus de 14.500 kilomètres de voies de communications diverses d'intérêt général. De son côté, le réseau des chemins ruraux est partout fort développé et bien aménagé, de telle sorte que le défrètement, la conduite des terres et des engrais sont singulièrement facilités dans toute l'étendue du vignoble lorrain, conditions très appréciables pour une culture tout à la fois intensive et économique.

Quant à la population appelée à mettre en œuvre le sol lorrain, à en vivre et à en bénéficier, on peut constater qu'elle a une densité générale supérieure à la moyenne de celle du reste de la France, avec 75 habitants par kilomètre carré (le coefficient moyen étant de 73), formant un total de 1.230.800 habitants pour les trois départements actuels.

En dehors des grandes agglomérations urbaines, dont il n'y a pas lieu de tenir compte ici, la population rurale, loin d'être disséminée dans la campagne, est, au contraire, réunie en villages denses et souvent très rapprochés les uns des autres dans toute la *Plaine*, la *Vôge*, et le long des *Plateaux jurassiques*. Les habitations y sont, presque toujours, construites sur un plan identique, chacune d'elles étant divisée, dans sa longueur, en deux portions égales : l'une servant au logement de la famille, l'autre consacrée aux animaux et aux nécessités de l'exploitation. Jusqu'en ces dernières années, dans cette seconde partie, l'on trouvait, chez tous les vignerons, le *bouge*, servant à la fermentation du raisin, installé dans un coin de la remise, et, à côté, le *pressoir*, utilisé pour extraire des marcs la dernière goutte de jus !

Autrefois, chacun, à la campagne, s'employait aux travaux agricoles, et grâce aux bras, qui ne manquaient jamais, la terre

était toujours cultivée à temps et dans les meilleures conditions, mais aujourd'hui l'attrait de la ville, avec son existence moins difficile, et le développement extraordinaire de l'Industrie en Lorraine ont causé une véritable dépopulation dans la plupart de nos villages. Cette très inquiétante émigration a surtout pris des proportions considérables depuis vingt-cinq ans, à tel point que la population rurale est tombée, par exemple en Meurthe-et-Moselle de 72,7 à 49,1 dans le dernier quart du xix^e siècle ! De ce fait la main d'œuvre devient de plus en plus rare et son insuffisance cause, dans notre Agriculture, un malaise touchant de près au désastre ; aussi est-ce avec angoisse que l'on songe à ce que sera demain pour cette Terre lorraine, hier encore si bien cultivée et et si pleine d'espoir !

Pour résumer les lignes précédentes, nous dirons que si la *Région lorraine* ne peut être classée parmi les pays les plus favorisés, surtout si on la compare soit à l'Alsace, soit aux plaines du centre du Bassin de Paris, elle n'en jouit pas moins d'une fertilité moyenne supérieure à celle des autres provinces françaises. Comme l'a très bien dit récemment M. Chantriot (1), « le sol lorrain n'est guère plus rebelle à la culture que celui des régions agricoles contigües ; c'est plutôt par l'âpreté de son climat, soumis aux influences continentales, que la Lorraine se distingue de la région parisienne. En effet, par sa rudesse, le climat lorrain élimine la culture du maïs et rend particulièrement précaire celle de la vigne. Par plusieurs traits de son climat, non moins que par la disposition des assises de son sol et de sa configuration, la Lorraine tient encore de l'Europe centrale : printemps froid et venteux pendant lequel les gelées persistantes retardent la végétation et compromettent parfois les cultures ; été aux fortes averses orageuses, alternant avec une insolation intense ; automne long et lumineux, qui aide la vigne à mûrir, en général une température instable et capricieuse. Homogène dans son ensemble, la Lorraine présente dans la physionomie de ses campagnes des nuances et

(1) M. CHANTRIOT : *Idées modernes*, 1909, p. 80.

une variété de touche qui résultent, à la fois, des particularités locales du climat, de la nature et de la configuration du terrain.

.
« Certes, la Lorraine a ses friches et ses landes, mais peu de pays présentent une aussi grande variété de culture et de produits agricoles et il n'est pas rare enfin de rencontrer des villages ayant à la fois leurs pâtis à proximité d'un cours d'eau, leurs champs cultivés dans la plaine, leurs vergers et leur vignoble à flanc de côteau, leurs friches rocailleuses où paissent les moutons, et, par dessus tout cela, les grands bois qui couronnent les crêtes ».

N'est-ce point cette diversité même des productions qui « prête aux villages lorrains un cadre d'opulence riante, donnant au voyageur venu de l'Ardenne belge ou allemande, l'impression d'une contrée plus lumineuse où la Nature se colore déjà de teintes méridionales ? »

Telle se présente en effet, d'une façon générale, à l'œil de l'observateur, cette Lorraine dont nous nous sommes efforcé de donner, non une description complète, qui eut dépassé notre but, mais un simple aperçu, ou, si l'on veut nous permettre cette expression, une photographie restée intentionnellement floue, dans laquelle les détails ont été laissés dans l'ombre, alors que la mise au point n'a visé que les grandes lignes du pays, pour les faire ressortir avec une netteté suffisante, et donner de la Région une connaissance d'ensemble aussi approchée que possible.

Renseigné désormais sur la contrée, il nous sera maintenant facile d'y *situer* la vigne, en l'étudiant dans son cadre naturel avec des données précises, aussi les pages consacrées ici à cette étude préliminaire nous ont-elles paru d'une nécessité indiscutable, avant même d'entreprendre l'histoire détaillée du vignoble lorrain au travers des âges.

PREMIÈRE PARTIE

La Vigne dans la Région lorraine
à travers les âges.

PREMIÈRE PARTIE

La Vigne dans la Région lorraine à travers les âges.

CHAPITRE PREMIER

Caractères botaniques de la Vigne.

La Famille des Ampélidées (Kunth) à laquelle se rattache la Vigne, peut se caractériser (1) de la façon suivante : Fleurs régulières, ordinairement hermaphrodites ; calice petit, gamosépale, entier ou 4-5 denté, caduc ; corolle de 4-5 pétales alternes avec les dents du calice, à préfloraison valvaire ; 4-5 étamines opposées aux pétales, insérées sur un disque hypogyne, à anthères biloculaires introrses, longitudinalement déhiscentes. Style court ou nul, stigmate capité ou pelté. Ovaire 2-5 loculaire, à loges 2-ovulées, ovules anatropes à placentation axile, produisant une baie à 2-6 graines (pépins), dont l'épisperme est osseux, le périsperme oléagineux. Embryon droit, petit, à radicule infère ; cotylédons ovales, albumen souvent ruminé. Arbrisseaux toujours sarmenteux et grimpants, à feuilles alternes, pétiolées, simples, palmatilobées ou composées-palmées, à stipules écailleuses, caduques.

La Vigne, de la Famille des *Ampélidées*, forme le genre *Vitis*, présentant les caractères suivants : Calice 5-denté ; 5 pétales réu-

(1) A. MATHIEU : *Description et histoire des Végétaux ligneux*, p. 36. — LE MAOUT : *Traité général de Botanique descriptive et analytique*, p. 256.

nis par leurs extrémités, à onglets libres ; 5 étamines ; ovaire 5-loculaire produisant une baie uniloculaire à 5 graines. Arbrisseaux à petites fleurs verdâtres, odorantes, en thyrses opposés aux feuilles et souvent réduits à leurs axes, qui donnent naissance à des vrilles. Bois dur et peu lourd, très-légèrement brunâtre ; tissu fibreux rare, fin, à parois très-épaisses ; vaisseaux très abondants, inégaux ; les internes très-gros, isolés, formant une zone large, les externes petits, en séries rayonnantes. Rayons assez larges, d'épaisseur croissante, indéfinis, très-hauts.

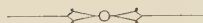
Quant à la Vigne commune, cultivée dans notre Région lorraine (*Vitis vinifera* L.), elle fournit les particularités spécifiques ci-dessous : Feuilles longuement pétiolées, profondément cordiformes à la base, palmati-5-lobées, à lobes aigus, sinués-dentés, glabres, velues ou même tomenteuses, surtout en dessous ; inflorescence en thyrses d'abord dressés puis pendants, souvent réduits à leur axe et formant une vrille. Fleurs petites, hermaphrodites, verdâtres, odorantes. Baies de couleur variable à efflorescence glauque. Floraison juin.

La tige sarmenteuse de la Vigne ne résulte pas d'un axe primaire allongé par une évolution successive de bourgeons terminaux. Chaque entre-nœud produit une feuille et se termine par un bourgeon floral d'où sort un thyrses complet ou une vrille seulement, suivant la vigueur de la végétation. L'allongement ultérieur est dû au développement immédiat du bourgeon axillaire duquel naît un nouvel axe d'un accroissement vigoureux, qui rejette de côté l'inflorescence ou la vrille terminale, et semble prolonger l'axe précédent, tout en faisant néanmoins avec lui un certain angle, qui trahit son origine. Ce mode de développement, en se répétant, produit les sarments flexueux de la Vigne et l'apparence oppositifoliée de ses fleurs.

L'écorce est grise, fibreuse, formée par le liber, qui chaque année produit 3 ou 4 couches de longs faisceaux fibreux, séparés par du tissu cellulaire, et qui repousse au dehors le liber de l'année précédente à l'état de rhytidome (1).

(1) A. MATHIEU. — Loc. cit., p. 37.

A cette définition de la Vigne, nous ajouterons simplement que le *Vitis vinifera* (L), auquel se rattachent toutes les vignes européennes actuelles, comprend, comme on le sait, un nombre très considérable de vignes cultivées, dont nous aurons à décrire, dans le cours de ce travail, celles qui sont acclimatées ou simplement essayées en Lorraine.



CHAPITRE II

Origine générale de la Vigne. — La Légende et la Science.

Apparition du « *Vitis sezannensis* » (de Sap.) à l'époque paléocène. — Les vignes tertiaires. — Formation du « *Vitis vinifera* » (L.) et émigration des variétés primitives.

L'origine de la Vigne releva longtemps du fabuleux et du mystère, que la littérature antique s'est plu à développer de cent façons diverses. C'est ainsi qu'en Grèce, la légende attribuait à Bacchus l'honneur d'avoir découvert la précieuse plante, alors qu'un jour, au hasard d'une promenade dans la campagne de Nysa, son regard avait été attiré, par un sorte d'inspiration, sur une chétive tige d'aspect insignifiant. Le dieu la ramassa, et trouvant, à sa portée, un os d'oiseau, il y logea sa trouvaille; tant elle était menue. Mais voilà qu'aussitôt le petit rameau se développe; sa demeure devient vite une prison; aussi son maître lui donne-t-il, comme nouvelle habitation, un os de lion, qui, bientôt, trop étroite à son tour, est abandonnée pour un grand ossement d'âne convenant à point. Et les anciens commentateurs d'ajouter que l'on doit voir, dans cette allégorie, la trilogie des bienfaits et des dangers du Vin : gaieté, force et stupidité, la Vigne ayant reçu de la divinité, à son berceau, le don, tout à la fois, précieux, mais dangereux dans ses conséquences, de rendre libre, gai et robuste l'homme qui boit de son nectar avec prudence et modération, alors qu'elle verse dans le corps et l'âme de celui qui en abuse la dégradation physique et morale, vestibule de la mort.

La Tradition, judaïque d'abord, chrétienne ensuite semblait, de son côté, donner la clé du problème, qui, en fait, fut tenue, durant des siècles, pour une vérité absolue. La Bible représentant le patriarche Noé comme ayant connu le premier la Vigne et

trouvé les secrets de sa culture, les peuples n'en demandèrent pas davantage, et, sans s'occuper de la portée exacte du Livre-Saint, établirent en dogme que le pampre vermeil n'avait d'autre patrie que les contrées bénites de l'Asie, la Mer Caspienne, la Perse et l'Arabie, privilégiée déjà par la naissance du genre humain.

La Science ancienne, et même celle jusqu'à nos jours, influencée certainement, peut-être à son insu, par la croyance commune, devait adopter, sinon la découverte de Noé, du moins l'opinion qui donnait à la Vigne, comme *lieu exclusif* d'origine, ces pays riverains de la Caspienne et du Caucase, d'où elle se serait répandue dans les régions les plus proches d'abord, pour gagner, ensuite, véritable tache d'huile, les côtes de Syrie, et de là, grâce aux Phéniciens, la Grèce, l'Italie, en attendant que les Phocéens la transplantent sur le sol de la Gaule, lors de la fondation de Marseille. Cette doctrine, universellement adoptée jusqu'au milieu du xix^e siècle, fut notamment celle de A. de Candolle, le célèbre naturaliste et de Lamarck (1).

Sans vouloir insister sur ces errements, aujourd'hui abandonnés, nous dirons simplement que des découvertes d'un intérêt primordial ont démontré, rendant toute discussion désormais impossible, que l'origine de la Vigne était de beaucoup plus lointaine et qu'en réalité cet arbuste avait précédé, sur la Terre, de milliers d'années l'Homme lui-même, dans une antiquité dont l'immensité n'a de comparable que celle des distances sidérales, et où nous avons vu apparaître son empreinte, nous pourrions dire sa signature, qui semble dire aux humains que des millions d'années avant leur entrée sur la scène cosmique, il était déjà là, à peu près tel qu'ils l'y trouvent aujourd'hui (2).

Grâce aux nouvelles données de la Paléontologie végétale, les chercheurs ont pu, en effet, inventorier, en quelque sorte, les Archives de la Nature et établir la vérité. Nous ne pouvons donc

(1) A. DE CANDOLLE : *Géographie botanique*, II, p. 919. — LAMARCK : *Continuation de l'Encyclopédie*.

(2) PORTES et RUYSSSEN. — *Traité de la Vigne*, I, p. 1.

plus admettre que l'Asie ait été l'unique berceau de la Vigne, comme nous l'expliquerons plus loin, mais cela ne veut aucunement dire que nous ne reconnaissons pas facilement qu'elle s'y créa, au début de l'humanité, un puissant foyer de vitalité, de nature à rayonner au loin.

C'est aux époques géologiques qu'il faut remonter pour découvrir les débuts botaniques de la Vigne, qui d'ailleurs ne présente ni une histoire à part ni une particularité unique, constituant bien au contraire la simple application à une espèce d'une loi naturelle, dont, chaque jour, nous découvrons de nouveaux exemples. Si l'on a cru longtemps en effet que les végétaux cultivés n'avaient apparu sur terre qu'avec l'Homme, d'une façon brusque et sans aucune ascendance préalable, cette rapide révolution de la flore ne peut plus se soutenir, alors que maintenant il est possible de faire dériver de types autochtones préhistoriques la plupart des végétaux cultivés, auxquels on attribuait une origine relativement récente ou exotique, comme l'a démontré M. de Saporta dans les lignes suivantes, où il a mis cette vérité en pleine lumière : « Si l'on considère, dit-il, les plantes ligneuses (comme la vigne), on voit chaque genre représenté, durant plusieurs périodes géologiques, par une suite d'espèces assez peu différentes de celles que nous avons sous les yeux. Les liens de filiation réciproque sont d'autant plus saisissables que, pour beaucoup de ces séries, nous possédons, à l'état vivant, le terme définitif auquel l'évolution graduelle du type est venue aboutir. On découvre alors des coïncidences remarquables. Lorsqu'en effet les particularités de structure, de distribution géographique, qui distinguent une plante de nos jours, se trouvent en apport exact avec ce que l'on sait d'une ou plusieurs espèces fossiles du même genre, il est légitime de ne pas s'arrêter devant certaines variations de détail et de considérer la plus récente des deux espèces comme une continuation directe de l'autre. Agir autrement, ce serait renoncer à tout ce que l'analogie et l'induction offrent de ressources, c'est-à-dire à la méthode même. En acceptant ces prémisses, on peut dire aussi qu'il n'est pas d'arbres ou d'arbrisseaux en Europe....

qu'on ne rencontre à l'état fossile sous une forme spécifique plus ou moins rapprochée de celle d'aujourd'hui (1) ».

Et mettant la méthode en pratique, les paléontologistes se sont efforcés, en remontant la série des âges, de retrouver dans ce que nous pourrions appeler *les reliques* des premiers temps de la Terre, les ancêtres de nos végétaux actuels. Ce fut œuvre longue, difficile, minutieuse, mais le succès vint récompenser le labeur de ceux qui ont eu le mérite d'entrevoir la solution et d'en fournir la preuve expérimentalement. Il nous faut essayer d'en faire l'application à la Vigne, en recherchant quelle fut sa filiation, et, par quelles étapes, elle arriva à fixer définitivement le type que nous lui connaissons, étant bien entendu, toutefois, que nous ne pourrions ici que nous en tenir aux grandes lignes sans entrer dans aucun détail, enregistrant, simplement, les points acquis à la Science et universellement admis.

Notre Globe avait déjà passé par de multiples transformations, quand, pour égayer ses continents, les plantes éclorent pendant la période silurienne, pour se développer, chaque jour davantage, au cours des temps primaires et secondaires, avec un éclat particulièrement remarquable, durant le Carbonifère et le Cénomanién. La Vigne n'existait point encore, mais déjà, dans cette dernière formation, il est possible de découvrir ce que l'on pourrait appeler ses *grands ancêtres* dans les différentes formes des *Cissus* et des *Ampélidées*, dont les rameaux grimpaient le long des troncs et parmi les branches des grands arbres, à la manière du *Cissus quinquefolia*, notre actuelle Vigne-Vierge, qui ne se rencontre toutefois plus, à l'état spontané, qu'en Amérique. La Nature voyait, pour la première fois, ces précieuses lianes, souches prétendues de la vigne actuelle, au dire de Portes et Ruysen (2) qui, adoptant l'ingénieuse idée du botaniste Regel, de Saint-Pétersbourg, trouvent le passage entre les *Cissus*, aux feuilles digitées, et la plus ancienne espèce de Vigne connue aujourd'hui, dont nous allons

(1) *Le Monde des plantes avant l'apparition de l'Homme*, p. 69. — Voir aussi O. HEER, in DEBIERRE : *L'Homme avant l'Histoire*, p. 221. — JOLY : *L'Homme avant les Métaux*, p. 255.

(2) Loc. cit., I, p. 6.

parler, dans les formes des *Ampelo-Cissus* (Planchon), de la *Vitis incisa* du Texas, à inflorescence de *Cissus* et à feuilles entières en bas et lobées en haut, et enfin, de la *Vitis inconstans* du Japon et de l'Hymalaya.

Quoi qu'il en soit de cette généalogie, il faut arriver aux couches du début même du Tertiaire pour trouver, d'une façon incontestable, le premier type de Vigne authentique, découvert, sur les indications de Munier-Chalmas, dans les tufs paléocènes de Sézanne (Marne) par de Saporta, qui lui donna, en conséquence, le nom de *Vitis sezannensis* et décrivait, de la manière suivante, l'apparence du paysage, témoin de cette végétation qui se développait sous une température plus élevée que celle des temps secondaires qui venait de finir, et très sensiblement plus chaude que celle de la France actuelle. « Les tufs de Sézanne, dit de Saporta, nous font connaître les végétaux servant à l'époque paléocène de ceinture et de couronnement aux eaux limpides d'une cascade... dont les abords entourés d'arbres grandioses, ensevelis dans l'ombre, et couverts de plantes amies de la fraîcheur, nous révèlent une lutte de végétation, qui ne saurait nous surprendre. Elles croissaient, en partie inclinées sur l'eau, en partie au fond de la forêt attenante. De grands Lauriers, des Saules, des Magnolias se pressaient de toutes parts, tandis qu'au milieu l'on aurait pu apercevoir une Vigne, analogue aux formes du genre qui habite actuellement les vallées agrestes du Népal et de l'Asie intérieure » (1), et qui, d'ailleurs, se mêlait aux *Cissus primæra* (Sap.) et *ampeloïpsidea* (Sap.) des temps plus anciens.

Cette Vigne du travertin de Sézanne, dépôt d'eau douce, n'est pas encore notre Vigne *Vitis vinifera* (L.), cultivée depuis l'époque historique, mais elle présente les ressemblances les plus frappantes avec les Vignes américaines actuelles et à tel point que les auteurs l'assimilent complètement au *Vitis rotundifolia*, de Michaux, et au *Vitis Vulpina*, de Linné, variétés qui poussent aujourd'hui à l'état spontané sous les chauds climats du Nouveau-

(1) Loc. cit., p. 217.

Monde, la comparaison des feuilles de ces divers spécimens, faite sur les Herbiers des auteurs de ces dénominations, ne pouvant laisser aucun doute sur le bien fondé de cette identité (1).

Le *Vitis sežannensis* (Sap.) se développa donc à partir du Paléocène, sous une température que de Saporta et Heer estiment de 18 à 20° C. de moyenne et de Lapparent à 25° (2), au milieu d'une flore nettement tropicale, telle que notre pays n'en devait plus jamais voir par la suite, mais où, néanmoins, Schimper signale la coexistence d'essences caractéristiques des zones tempérées (3).

On constate, en suivant le cours des âges géologiques que, jusqu'ici, l'on n'a point rencontré de vignes fossiles dans l'*Eocène*, soit que les recherches n'aient pas été suivies de résultats heureux, soit que, sous l'influence d'un climat trop sec, la Vigne ait, momentanément, émigré vers le Nord (4), tandis qu'elle trouva dans le climat, beaucoup plus tempéré du *Miocène*, des conditions très favorables à son acclimatation progressive et à sa diffusion, sous un ciel comparable à celui actuel de l'Ile de Madère (5), alors qu'elle enroulait ses luxuriants rameaux aux grands arbres, comme de nos jours au Texas, en Louisiane et dans les vallées du Kashmyr, de l'Imérétie et de la Mingrélie.

La Vigne ne constitue plus pourtant, dès cette époque, un type unique, car avec sa diffusion rapide, le *Vitis sežannensis* (S.) s'est très vite diversifié sous les multiples influences des milieux, et, en particulier, des sols et des climats donnant, bientôt, naissance à de multiples variétés, se rapprochant chaque fois davantage du *Vitis vinifera* (L.) de notre ère, bien que conservant encore tous les caractères botaniques des espèces américaines en s'étendant au loin, depuis la Grèce et l'Italie jusqu'aux régions polaires boréales, le Groënland, l'Islande et l'Alaska, aujourd'hui désertes et glacées. Les variétés, découvertes jusqu'ici, sont si

(1) PORTES et RUYSSSEN : loc. cit., I, p. 9.

(2) *Traité de Géologie*, III, p. 1423.

(3) *Paléontologie végétale* : III, p. 681.

(4) SAP. : Loc. cit., p. 385.

(5) HEER : *Le Monde primitif de la Suisse*.

nombreuses et avec une si grande diversité de stations, qu'il a été déjà possible de dresser une *Ampélographie tertiaire*, à laquelle nous emprunterons, simplement à titre de preuve, les races suivantes, avec l'indication de leurs stations : *Vitis Islandica* (Heer) [Islande], *Olriki* (Heer) [Atanekerdluk, Groënland], *Arctica* (Heer) [id.], *Crenata* (Heer) [Alaska], *Hookeri* (Heer) [Devonshire], *Britannica* (Heer) [id.], *Teutonica* (Braun) [Salzhausen], *Ludvvigii* (Braun) [Dorheim], *Braunii* (Ludwog) [Salzhauzen], etc. Les hybridations naturelles sont alors fréquentes, chaque variété se rapprochant toujours plus du *Vitis vinifera*, le passage semblant s'opérer notamment par les variétés *Vitis Braunii* (Salzhauzen), *Tokayensis*, *Ausoniae* (Gaudin) [Toscane] et *Praevinifera* (de Sap.) (Mont-Charray, Ardèche).

Durant la plus grande partie du *Pliocène*, où le climat se modifie de nouveau, avec une tendance de plus en plus marquée vers la différenciation des saisons, la Vigne continue à allonger la liste de ses races en passant par le *Vitis subintegra* (de Sap.), dernière étape, semble-t-il, avant la création de notre Vigne historique *Vitis vinifera* (L.), dont il est toutefois impossible d'établir d'une façon précise la date d'apparition. Ce qui est certain, c'est que le *Vitis vinifera* (L.) était définitivement fixé, avec tous les attributs que nous lui connaissons encore aujourd'hui, à la fin du *Pliocène*, où Gaudin l'a trouvé dans les travertins supérieurs du Val d'Era, en Toscane, associé, d'ailleurs encore, avec les *Vitis Ausoniae* et *Braunii* (1).

Au dire de Regel, Directeur du Jardin Botanique de Saint-Pétersbourg, le *Vitis vinifera* (L.) ne serait du reste que le produit d'une hybridation du *Vitis vulpina* (L.) et du *Vitis Labrusca*, hybridation non simplement d'une génération à une autre, mais bien de multiples générations, hypothèse qui expliquerait que toutes les variétés des vignes actuelles peuvent se rapporter soit à l'un, soit à l'autre de ces deux ancêtres communs. Cette filiation, qui a défaut de preuves expérimentales, est néanmoins en concordance avec les données de la Paléontologie végétale, semble

(1) GAUDIN : *Feuilles fossiles de la Toscane*, p. 38. — DE SAPORTA : *Loc. cit.*, p. 347. — PORTES et RUYSSSEN : *Loc. cit.*, I, p. 10 et s. d.

un fait acquis, « en ce sens que les formes asiatico-américaines ont certainement précédé la forme *Vinifera*, qui en dérive, soit par hybridation entre ces diverses espèces, soit par des modifications, dont le mode de production nous échappe encore, mais pour lesquelles la culture n'a été pour rien, puisqu'il n'y a pas de culture sans cultivateur, et que l'Homme a trouvé, à son arrivée sur la planète, le *Vitis vinifera* tout constitué » (1).

Sans insister sur cette conception spéciale, il est intéressant de mentionner que selon Portes et Ruyssen, le *Vitis vinifera* (L.) se différencie du *Vitis seǵannensis* (de Sap.) et des formes américaines sur les points suivants :

1° Dans les vignes asiatico-américaines, il existe une échancrure du tablier extroflexe, et le rapport de la dimension du tablier à celle du limbe total est nul ou moindre de 20 %.

2° Dans le type *Vinifera*, l'échancrure existe dans le tablier introflexe, et le rapport de la dimension du tablier à celle du limbe total n'est jamais moindre de 20 % (2).

Le *Vitis vinifera* (L.), une fois fixé au point de vue botanique, fit, si l'on nous permet cette expression, le vide autour de lui, en repoussant au loin les *Vitis* à forme américaine, restant désormais seul sur le terrain, où il était né et qu'il avait conquis de haute lutte, ses qualités de résistance et d'accommodation à un climat, pour lequel il semblait avoir été créé, lui ayant assuré la victoire sur ses anciens rivaux, qui, « leur suppléance terminée », selon la jolie expression de Portes et Ruyssen, s'en allèrent, entraînant, avec eux, les *Cissus*, naguère si répandus durant tout le Tertiaire, et qui ne devaient jamais plus reparaitre en Europe (3).

La cohabitation du *Vitis vinifera* (L.) avec les variétés anciennes se prolongea néanmoins un certains temps encore, et ce n'est, selon toute vraisemblance, que peu avant le grand soulèvement des Alpes, à la veille des Temps modernes, que ces *Vitis* à forme américaine émigrèrent définitivement, chacun en vertu de ses affinités propres, soit, d'une part, en Amérique,

(1) PORTES et RUYSSSEN : Loc. cit., I, p. 23.

(2) Loc. cit., I, p. 15.

(3) PORTES et RUYSSSEN : Loc. cit., I, p. 22.

encore reliée à l'Europe par ce mystérieux continent de l'Atlantide, englouti depuis, et d'où elles devaient venir, de nos jours, pour revivifier nos vignobles détruits par le phylloxéra, soit, d'autre part, en Asie, déjà reliée à l'Europe, donnant ainsi naissance à l'opinion plaçant dans ces contrées l'unique berceau de la Vigne actuelle (1).

Ce mouvement d'émigration, vers le milieu de la fin du Pliocène, n'a pas, du reste, été restreint à la Vigne asiatico-américaine, car beaucoup de familles de plantes, qui, jusque-là, habitaient notre sol, s'en sont allées, à cette époque et pour toujours, sous le ciel bien différent du Nouveau-Monde, où on les retrouve aujourd'hui (2). Pendant ce temps, le climat de notre pays changeait d'ailleurs, en se refroidissant d'une manière très sensible, annonçant, en quelque sorte, l'aurore des Temps quaternaires et des grandes précipitations atmosphériques, dont le Globe allait être le témoin à la veille de l'apparition de l'Homme.

Telles purent être, il semble, pendant la période tertiaire, les diverses phases de la naissance et du développement de la Vigne, qui, partie du type encore fruste du *Vitis sezzannensis* (de Sap.), devait, par de multiples et lentes sélections spontanées, aboutir au type perfectionné du *Vitis vinifera* (L.), que nous cultivons encore aujourd'hui. La vigne est donc *indigène* sur le sol qui devait constituer notre patrie, et c'est avec vérité, qu'en une sorte de chant de triomphe, Déjérnon a pu s'écrier : « La Vigne est fille de France », tandis que, de son côté, Heer écrivait que la Vigne est un archivieil habitant de l'Europe, et que dès l'époque tertiaire elle y avait droit de bourgeoisie (3). La Science est maintenant unanime à ce sujet (4).

(1) HEER : *Le Monde primitif de la Suisse*, p. 679.

(2) HEER : *Loc. cit.*, p. 679.

(3) DÉJERNON : *La Vigne en France*. — HERR : *Loc. cit.*, p. 408.

(4) DE SAPORTA : *Loc. cit.*, p. 369. — SCHIMPER : *Paléontologie végétale*, III, p. 780. — H. MARÈS : *La Ferme*, 1865, II, p. 269. — D^r BAUMES : *Mémoire sur la Culture de la Vigne indigène sur les bords du Rhône*. — D^r LAVALLE : *Histoire des Vignes de la Côte-d'Or*. — D^r FOEX : *Bulletin de la Société d'Agriculture de l'Hérault*. — DEBIERRE : *L'Homme avant l'Histoire*, p. 13. — G. PLANCHON : *Etude des Tufs calcaires de Montpellier*, p. 64 et 66. — G. DE SAPORTA : *La Flore des Tufs quaternaires en Provence*, p. 27 et 32.

CHAPITRE III

La Vigne pendant l'époque quaternaire. — Les périodes glaciaire, interglaciaire et postglaciaire. — Le climat. — Ses causes. — Flore et faune quaternaires. — La Vigne a-t-elle pu survivre aux âges glaciaires ?

La fin de la Période Tertiaire coïncide avec le commencement des grands bouleversements dont notre Globe fut l'objet, d'où devait sortir sa configuration actuelle, et qui, mieux que toute autre particularité, caractérisent les premiers temps quaternaires. Cette idée confuse que la Terre a, plusieurs fois, changé d'aspect et de climat est ancienne, légendaire même, de telle sorte qu'il s'est formé autour de ces mystérieuses révolutions comme un dogme populaire, qui a, longtemps, conservé son autorité et dont il est indispensable, au point de vue qui nous occupe, de faire de suite justice.

Lorsqu'on parlait, naguère encore, de l'époque glaciaire, il était presque universellement admis qu'une calotte de glace, continue et d'une grande épaisseur, recouvrait tout l'ensemble de notre pays et de l'Europe, véritable carapace de glace, à l'instar de celle qui ensevelit actuellement le Groënland et lui occasionne une température moyenne de -20° C. en juillet. Sous un pareil climat, notre continent eut été transformé en vaste désert d'où la vie, sous toutes ses formes, se fut entièrement retirée. Et, comme si cette conception n'était pas encore assez terrifiante, l'on ajoutait que ces changements de la température et l'envahissement par les glaces avaient dû se produire d'une façon presque subite, par suite de certaines influences astronomiques et de la nouvelle position de la Terre dans l'espace par rapport au Soleil, dont les rayons, ne lui parvenant plus que sous un angle défavorable, ne lui apportaient plus ni chaleur ni vie.

En se basant sur les découvertes contemporaines et sur des observations ayant toute la valeur de véritables expériences, la Science moderne a rejeté cette doctrine à solution grandement exagérée, et qui se trouve en contradiction avec des données maintenant prouvées, et ne peut, par sa simplicité même et son caractère absolu, fournir une explication satisfaisante des phénomènes du début du Quaternaire. Il semble bien, au contraire, que les causes du changement du régime climatique apparaissent, clairement démontrées, dans l'opinion qui enseigne que les modifications de la température ne se sont réalisées que peu à peu et que cette température, loin d'être extrême comme froid, présentait, au contraire, une moyenne relativement élevée, très compatible avec une végétation presque générale. Quelques mots sur ces deux points sont ici indispensables pour montrer quelle répercussion eurent, sur le climat quaternaire, les phénomènes géologiques dont notre pays fut le théâtre lors de ces époques antéhistoriques, dont il est impossible d'apprécier, même par approximation, la durée et que leur « éloignement seul fait paraître courtes », suivant l'expression de G. de Saporta.

Après le mouvement d'affaissement réalisé à la fin du *Miocène*, et auquel est dû assurément la disparition de ce continent mystérieux de l'Atlantide, dont nous aurons à parler plus loin, un phénomène en sens contraire, c'est-à-dire d'exhaussement, se produisit, vers le milieu du *Pliocène*, sur l'ensemble de l'Europe, soulèvement qui donna naissance aux Alpes et à d'autres systèmes orographiques de moindre importance, et qui modela notre France actuelle, déjà presque complètement émergée, telle que nous la voyons aujourd'hui. Ces nouvelles montagnes allaient par leur seule existence transformer le climat antérieur et amener la première période glaciaire.

Bien que la température subtropicale du *Paléocène* ait de beaucoup diminué pendant le *Miocène*, et surtout le commencement du *Pliocène*, il n'en est pas moins vrai que l'atmosphère terrestre n'avait point cessé d'être surchargée de vapeurs chaudes qui l'avaient, pour ainsi dire, saturée. Ces vapeurs restaient en cet état moléculaire par suite de l'absence de cause de refroidis-

sement de l'air, mais il n'en fut plus ainsi, quand la formation des massifs montagneux eut constitué les condenseurs que furent tous ces sommets, le long desquels les vapeurs chaudes en suspension venaient se refroidir et se transformer en pluie. La répétition continue de ces deux phases, production de vapeurs chaudes et condensation de ces vapeurs retombant en eau sur un sol lui-même très échauffé, fut suffisante pour donner bientôt une allure complètement nouvelle au climat, caractérisé dès lors par une humidité de plus en plus prononcée, quoique froide relativement, qui devait néanmoins aboutir, par les effets de sa longue durée, à la production des grands glaciers quaternaires.

Il semble, assurément, difficile d'admettre que la simple fréquence des pluies pût avoir été la cause essentielle de la baisse thermique dans de pareilles proportions et que des effets aussi considérables aient été la résultante de circonstances, au premier abord, si peu importantes comme une série d'étés de plus en plus humides, et cependant le doute n'est plus possible, surtout depuis la véritable preuve expérimentale, qui en a été donnée par le regretté Professeur P. Fliche, l'éminent botaniste et paléontologue, dans une étude, particulièrement intéressante, pour le sujet de nos recherches. En présence des caractères spéciaux de l'année 1878-79, remarquable par le grand nombre de jours pluvieux de l'été principalement, 264, alors que la moyenne est de 185, pour la région envisagée, c'est-à-dire la Forêt d'Othe (arrondissements de Sens et de Joigny), M. Fliche eut l'idée fort heureuse de vérifier si cet excès de pluie avait eu sur la végétation une influence appréciable. Sans pouvoir entrer ici dans les détails du travail, nous mentionnerons simplement ses conclusions, qui établissent que l'abaissement d'un seul degré (exactement 1°,2), dans la moyenne thermique d'une année a eu une répercussion certaine, voire même relativement considérable, sur les végétaux et les animaux, en donnant à l'ensemble de la flore et de la faune une allure modifiée et des tendances, qui se fussent rapidement accentuées avec la répétition des mêmes températures, vers un changement radical du régime local thermique. La continuité des phénomènes, beaucoup plus que leur exagération

apparente dans des cas isolés, est donc le facteur le plus important de tous dans les causes de modification d'un climat (1). Les résultats de cette enquête jettent sur les causes du changement de climat, durant la période quaternaire, une lumière singulière, et il nous est alors facile de comprendre que si une baisse calorique moyenne de 1°⁰,2 a pu, dans l'*insignifiante durée d'une année*, avoir de telles conséquences sur le climat et la végétation, il est, dès lors, parfaitement admissible d'attribuer à la seule humidité, *persistant durant des temps immensément longs*, la formation des glaciers, par le refroidissement général de l'atmosphère, dont elle fut la cause primordiale (2).

Quant à la question du *mode* de changement du climat, une simple réflexion donne bien, par elle-même, la preuve que la période quaternaire n'a pu commencer par un brusque et très intense refroidissement de la température, dont le niveau serait constamment resté très bas, car, avec cette théorie, il devient impossible d'expliquer la formation même des glaciers quaternaires, qui n'ont pu devoir leur existence qu'au double phénomène de fusion de la neige et de la congélation de l'eau de fusion. Or cette fusion n'eut jamais pu se produire, si, comme on le soutenait autrefois, le froid excessif eut été absolument continu et instantané dans son apparition, comme c'est encore le cas pour le plateau du Thibet, où une température boréale constante, empêche la formation de glaciers, nulle montagne ne s'élevant au-dessus de cette haute plaine capable d'amener la condensation des rares vapeurs dont l'air pourrait être imprégné.

S'il pleuvait beaucoup pendant le Quaternaire, les effets de cette pluie étaient différents. En plaine, elle produisait une simple humidité plus ou moins forte, suivant les endroits, tandis que dans les montagnes et le haut des vallées, elle se condensait sous forme de neige, se transformant elle-même en névé, en attendant que, fondué sous les rayons du soleil, elle ait donné naissance à la glace, dont les masses successives formaient les glaciers.

(1) P. FLICHE : *Notes pour servir à l'Histoire des Temps glaciaires*.

(2) DE LAPPARENT : *Loc. cit.*, III, p. 1725. — HEER : *Loc. cit.*, p. 675.

L'humidité et l'altitude étaient donc les deux grands facteurs de la production des glaciers, alors que la température qui, elle-même, n'était que la résultante de ces deux causes, n'y a joué qu'un rôle secondaire, comme l'on en trouve une nouvelle preuve dans ce qui se passe, encore de nos jours, dans la Cordillère américaine, où l'on constate une température plus basse dans certains endroits occupés *autrefois* par des glaciers, disparus depuis, que celle que l'on relève *sur des glaciers actuels du voisinage* (1). Nous concluerons donc que c'est aux effets d'une exagération momentanée des précipitations atmosphériques qu'il faut attribuer la formation des glaciers quaternaires dans les régions montagneuses, alors que ces mêmes effets ne se manifestaient dans les plaines que par l'extrême activité des agents d'érosion et d'alluvionnement (2).

Il ne faudrait pas non plus s'imaginer, comme on l'admettait autrefois, que le régime glaciaire, quelque fut du reste sa moyenne thermique, eût régné sans interruption sur toute la période quaternaire ; ce serait une erreur capitale, car il est prouvé aujourd'hui que cette continuité absolue du climat froid ne s'est jamais réalisée et qu'au contraire il y eut, non pas une seule, mais bien plusieurs périodes glaciaires, deux, trois et même quatre, selon les régions envisagées, périodes séparées les unes des autres par des intervalles dénommés interglaciaires, et caractérisées par un réchauffement marqué de la température. Pour la Lorraine, l'on s'en tient à deux époques glaciaires, dont la première correspond à la plus grande extension des glaciers et qui prit fin par une diminution de l'humidité ambiante, amenant une hausse très marquée de la moyenne thermique, jusqu'au moment où, cette même humidité reparaissant après des siècles, il y eut reproduction des phénomènes glaciaires qui devaient eux-mêmes disparaître une dernière fois sous l'influence d'un nouveau réchauffement, en donnant naissance à l'ère postglaciaire, qui n'est autre que celle dans laquelle nous nous trouvons encore actuellement.

(1) DE LAPPARENT : Loc. cit., III, p. 1720.

(2) DE LAPPARENT : Loc. cit., III, p. 1717.

Quant à la nature du climat quaternaire, l'on comprendra qu'il est nécessaire pour le déterminer d'envisager séparément les quatre périodes que nous venons de signaler. Durant les époques de réchauffement, la moyenne de la température était sensiblement la même qu'aujourd'hui et la végétation reprenait comme auparavant (1). Pour les deux périodes glaciaires, nous en avons assez dit pour établir que le climat était surtout très humide et plus froid, en moyenne, de trois, quatre, ou peut-être cinq degrés centigrades que celui de nos jours. La végétation y était donc normalement très possible, et, en fait, si la flore était forcément restreinte et franchement boréale *sur les bords des glaciers*, qui descendaient plus ou moins bas vers le fond des vallées suivant leur évolution progressive ou régressive, il n'en était pas de même, sans aucun doute, dans les plaines qui étaient couvertes de prairies verdoyantes, d'arbres et d'arbustes de tous genres. Nous n'en voulons comme preuve que les innombrables troupeaux d'herbivores, rennes, bœufs, chevaux, cerfs et pachydermes peuplant alors notre pays, et qui devaient forcément trouver, sur place, leur nourriture. Plusieurs de ces pachydermes, et notamment l'*Elephas meridionalis*, n'étaient en outre organisés que pour vivre dans des régions tempérées sinon chaudes, et n'auraient certainement pu s'accoutumer à un climat franchement septentrional. M. de Saporta, en quelques mots, a très bien démontré la fausseté des anciens errements, car, selon lui, poser en principe que notre pays était sans végétation à l'époque quaternaire, serait commettre la même erreur que celle qui consisterait, après avoir décrit la flore des environs d'un glacier actuel, à soutenir que cette flore restreinte existe seule en Europe, sous le simple prétexte que l'on trouve encore aujourd'hui quelques rares glaciers en Suisse et dans les Pyrénées (2). Nous pouvons donc déduire de toutes ces observations que si pendant les deux périodes glaciaires proprement dites, la température moyenne était

(1) SCHIMPER : LOC. cit., III, p. 780. — DE LAPPARENT : LOC. cit., III, page 1659.

(2) LOC. cit., p. 121.

d'allure boréale pour les régions couvertes par les glaciers et leurs abords, il en était bien différemment dans le bas des vallées et les plaines, où le climat était nettement tempéré, parfois même chaud à des expositions favorisées, tout en présentant une forte humidité et une atmosphère souvent brumeuse (1).

Grâce à ces données, il est facile d'admettre la diversité et la contradiction apparente des flores et des faunes, dont les dépôts quaternaires fournissent de nombreux exemplaires, parmi lesquels les uns sont caractéristiques des climats froids, tandis que les autres dénotent une température ambiante tempérée (2). La simultanéité, à l'époque quaternaire, de ces flores et faunes d'allures si différentes s'applique donc très naturellement du fait que les premières étaient établies dans les régions des glaciers, alors que les secondes étaient l'apanage des plaines plus chaudes. Cette conclusion montre combien il faudra être prudent dans l'interprétation des découvertes réalisées dans les terrains quaternaires et comment l'on devra restreindre, à la seule région envisagée, les déductions légitimes que l'on pourra en tirer. A l'appui de cette simultanéité de flores d'apparence contradictoire, M. de Saporta fait de plus remarquer que si elle paraît osée tout d'abord, elle trouve une justification expérimentale dans la comparaison avec la végétation actuelle de la Nouvelle-Zélande, où, depuis les travaux de Haast et du Dr Hochstetter, l'on sait que les fougères arborescentes et autres plantes tropicales poussent à très peu de distance des glaciers océaniens, qui, pourtant descendent aujourd'hui beaucoup plus bas dans les vallées qu'ils ne le faisaient chez nous durant le Quaternaire. Les deux extrêmes se touchent ; c'est un point qui demeure acquis (3).

C'est dans ces conditions de climat que la Vigne, que nous avons laissée, désormais, avec sa seule variété *Vitis vinifera* (L.),

(1) SCHIMPER : Loc. cit., III, p. 782 et s. DE LAPPARENT, loc. cit., III, pages 1718 et s. et *Philosophie minérale*, p. 260. — HEER : Loc. cit., p. 260. — DEBIERRE : Loc. cit., p. 72 et s.

(2) HEER : Loc. cit., p. 675. — DE LAPPARENT : Loc. cit., III, p. 1659 et aussi : *Philosophie minérale*, p. 260. — DE SAPORTA : Loc. cit., p. 121. — DEBIERRE : Loc. cit., p. 29. — SCHIMPER : Loc. cit., III, p. 780.

(3) DE SAPORTA : Loc. cit., p. 122.

couvrant de ses lianes nos côteaux à la fin du Tertiaire, abordait les Temps quaternaires, et aussitôt la question se pose de savoir si elle a pu, elle née sous les très chauds rayons du Soleil paléocène et vivant sous un régime subtropical, résister et traverser, saine et sauve, les écueils des périodes glaciaires et des phénomènes d'érosion qui les accompagnèrent ?

Sans parler des anciennes opinions admettant le revêtement, par les glaces, du pays, dont toute végétation eût forcément disparu, ce n'est pas peut-être sans hésitation, qu'il semblera possible de se rallier à la thèse de la survivance de la Vigne, tant sont ancrées, dans notre esprit, ce que l'on pourrait appeler les vieilles hérésies concernant ces lointaines époques ! Et, cependant, rien ne s'oppose plus, croyons-nous, à cette conception, après les longues explications que, dans ce but précisément, nous avons cru indispensable de consacrer à l'étude du climat quaternaire et à ses variations, et, puisqu'en définitive, les conditions atmosphériques moyennes, en dehors des zones des glaciers, permettaient à de nombreuses espèces de végétaux, d'origine et d'aspirations diverses, de coexister et de survivre, l'on ne voit vraiment pas pourquoi la Vigne n'aurait pu suivre la même voie, et, par une acclimatation insensible, s'adapter au nouveau milieu. Il ne faut pas oublier, en effet, que si les végétaux en général sont moins pourvus de moyens de défense que les animaux pour réagir contre les milieux ambiants, ils arrivent, néanmoins, à ce résultat par une sélection vraiment remarquable, et c'est ainsi que de nombreuses plantes occupent des espaces se prolongeant bien au delà des limites de leur distribution naturelle (1). S'il est certain, nous l'admettons volontiers, que la Vigne ne rencontrait pas, durant les époques glaciaires, l'ensemble des conditions d'une végétation normale, il n'en est pas moins vrai, qu'outre les aptitudes générales de défense dont nous venons de parler, elle présentait, d'ailleurs comme aujourd'hui encore, des particularités très spéciales, et qu'avec « son tissu serré, ses vaisseaux entourés d'un manchon de parenchyme ligneux et blindés, même en

(1) DE SAPORTA : Loc. cit., p. 85.

dedans, d'une cuirasse de cellules intravasculaires, et enfin le cloisonnement de ses fibres libériennes », elle était fortement armée pour défier le froid. De plus, la Vigne, dès avant le Quaternaire, s'était peu à peu habituée à des climats nouveaux, car, née sous le très chaud *Paléocène*, elle avait successivement traversé le *Miocène*, et surtout le *Pliocène*, chaque passage étant précisément marqué par un refroidissement tellement sensible, que beaucoup de plantes ne purent le supporter et auquel elles échappèrent par l'émigration.

La Vigne, grâce à ces diverses circonstances, traversa victorieusement ce premier danger, et c'est ainsi qu'elle affrontait les époques glaciaires avec une sorte d'*acclimatabilité* ayant déjà fait ses preuves. Nous savons, en outre, que cette transition du *Pliocène* au quaternaire fut très atténuée, et qu'au lieu d'un changement brusque, qui eût pu lui être fatal, la Vigne eût le temps de s'habituer petit à petit aux nouvelles conditions du milieu qui devait être le sien désormais. La période historique ne nous fournit-elle pas d'ailleurs des arguments facilement adaptables aux âges quaternaires, car ne savons-nous pas, par les statistiques les plus sérieuses, qu'à la suite de froids d'hiver très intenses, le bois des vignes semblait détruit pour jamais, ce qui ne nous empêchait pas toutefois d'apprendre, que, quelques années à peine après, on faisait dans les mêmes localités de superbes vendanges ! Et, sans remonter plus haut, ne sommes-nous donc pas encore au lendemain de ces froids, absolument anormaux pour notre latitude, de 1879-80, que nos vignerons appellent toujours significativement « *le gros hiver* », à la suite duquel tout le bois de la vigne, non protégé par la neige, fut complètement gelé, et qui ne sait combien, en définitive, le vignoble eût peu à en souffrir dans les années suivantes, ce qui est d'autant plus surprenant que la Vigne n'avait pu, pour se défendre à cette époque, mettre à profit une accoutumance progressive à ces froids sibériens.

On est donc en droit de se demander comment la Vigne, qui, pendant les époques historiques, a su résister à des assauts de température d'autant plus dangereux qu'ils étaient plus soudains, n'aurait pu, par une adaptation progressive, en présence surtout

du mode de changement du climat quaternaire, se maintenir pendant cette période. Il est probable que, pour l'y aider, la Nature avait renforcé, dans ce but, et pour toutes ces époques, les enveloppes protectrices de la Vigne, comme les exemples en abondent pour les animaux. M. de Saporta n'a-t-il pas d'ailleurs fait remarquer que la Vigne sauvage est de beaucoup plus résistante que la Vigne cultivée et qu'elle a une végétation très prospère, là même où la Vigne cultivée ne peut se maintenir, et, à titre d'exemple, il cite les constatations qu'il a pu faire en ce sens dans les parties les plus froides du département de Saône-et-Loire, non loin de Charoles « où la Vigne sauvage prend d'elle-même une grande extension, et, grimpant d'arbre en arbre dans les taillis, forme de vastes berceaux de ses tiges entrelacées » (1). Sans doute l'envahissement des glaces à eu pour effet de faire complètement disparaître la Vigne de toutes les zones qu'elles occupèrent, mais la situation dût demeurer la même qu'auparavant partout ailleurs, ce qui ne nous empêchera pas de reconnaître que dans maints endroits, moins favorisés, la Vigne a pu ne plus mûrir ses fruits, comme nous avons été, si souvent nous-mêmes, témoins du fait dans toutes les années humides et froides actuelles, sans que pour cela elle ait disparu alors que le retour d'un climat tempéré et égal lui permettait de reprendre le cours normal de sa végétation et de sa fructification. C'est précisément ce qui dut se produire après la seconde période glaciaire ; l'ère historique s'ouvrait, et, sous la double influence de réchauffement provenant, d'une part, de l'action puissante et régulatrice, mais récente du courant du Gulf-Stream dirigé vers nos côtes, et, d'autre part, des vents brûlants, que nous envoyait le Sahara, récemment exondé, le climat actuel s'établissait définitivement, obéissant, peut-être encore, à cette prétendue loi de la *Précession des Equinoxes*, en vertu de laquelle chaque hémisphère du Globe aurait sa période glaciaire tous les vingt mille ans par suite du déplacement périodique du grand axe de l'orbite terrestre (2).

(1) DE SAPORTA : *La flore des Tufs quaternaires en Provence*, p. 28.

(2) DE LAPPARENT : *Loc. cit.*, III, p. 1727.

Les découvertes paléontologiques viennent d'ailleurs apporter une preuve irréfutable de la survivance, en France et en Europe, de la Vigne aux époques glaciaires, car de nombreuses couches postérieures à la première extension des glaces (il ne faut pas oublier que ce fut la plus forte) ont conservé des empreintes et et des vestiges certains du *Vitis vinifera* (L.), associés avec d'autres plantes de régions chaudes, tempérées ou froides, telles que : lauriers, figuiers, nénuphars, tilleuls, hêtres, pins, etc.... Nous citerons particulièrement les gisements des Tufs quaternaires de la Celle, près Moret, de Montpellier et de Meyrargues, si complètement étudiés par Planchon (1) et de Saporta (2), et qui permettent de conclure que la Vigne, indigène en France, a résisté aux temps glaciaires et qu'elle n'a jamais quitté notre sol depuis son apparition à l'époque *paléocène* (3). Le *Vitis vinifera* (L.) a, de même, été retrouvé en Toscane, au Val d'Era, puis sur divers points de l'Allemagne et sur les bords du Rhin, au milieu de terrains quaternaires *en place et non remaniés* par la suite, sans parler des innombrables pépins de raisins mis à jour dans les Palafittes de Suisse et d'Autriche, notamment à Wangen, Steckborn et Halttau (4).

La Vigne a donc pu franchir, botaniquement parlant, les dures étapes des temps quaternaires, avec tant d'autres végétaux de notre flore actuelle, et c'est bien le *Vitis vinifera* (L.) que nos plus anciens ancêtres ont trouvé, à leur apparition sur terre, et que la Nature généreuse leur offrait en hommage. C'est que l'Homme venait, en effet, de fouler, pour la première fois, le sol de France et il est vraisemblable de penser que son arrivée coïncida avec la période interglaciaire, de telle sorte qu'il aurait été, sur place, le témoin de la seconde ère glaciaire (5). La Vigne, à

(1) PLANCHON : *Etude des Tufs calcaires de Montpellier*, p. 64.

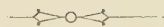
(2) DE SAPORTA : *Flore des Tufs quaternaires en Provence*, p. 32.

(3) VÉLAIN : *Cours de Géologie stratigraphique*. — DE SAPORTA : *Loc. cit.*, p. 369.

(4) OBERLIN : *Ampélographie*, III, p. 165. — DEGRULLY : *Essai historique et économique sur la production des Vins en France*. — PORTES et RUYSSSEN : *Loc. cit.*, I, p. 24.

(5) DE SAPORTA : *Loc. cit.*, p. 121.

l'état sauvage, courait le long des buissons et des arbustes et de suite, assurément, l'Homme découvrit, grâce à cet instinct du sens de la vie, les ressources qu'allait lui donner sa nouvelle trouvaille !



CHAPITRE IV

La Vigne existait-elle dans la Région lorraine pendant et après l'époque quaternaire ? — Le climat et les glaciers des Vosges. — Les zones de végétation. — Conclusion pour la Vigne.

La Vigne, qui existait sur le sol de la France depuis l'époque paléocène et s'y était maintenue durant les diverses étapes du Quaternaire, étendait-elle aussi son habitat, dès ce moment, sur notre Région lorraine actuelle ?

L'état des découvertes paléontologiques dans notre pays ne permet assurément pas de donner, jusqu'ici, des preuves matérielles de cette existence de la Vigne fossile, mais il semble toutefois que la solution affirmative trouve dans la comparaison des circonstances locales et générales une force de nature à entraîner la conviction. Nous venons de dire que l'on n'a encore aucun vestige bien authentique de la Vigne dans les couches quaternaires de Lorraine ; c'est avouer que nous n'osons faire état d'une façon absolue de la découverte de quelques pépins de *Vitis vinifera* (L.), effectuée il y a plusieurs années, dans les alluvions de la vallée de la Meurthe, en aval de Nancy. La question serait heureusement tranchée si l'on était certain de se trouver en présence de véritables alluvions quaternaires, mais chacun sait combien il est difficile d'établir l'âge exact des alluvions et de déterminer si l'on est en présence d'alluvions anciennes ou modernes, et, dans le premier cas, s'il s'agit d'alluvions en place et n'ayant pas été remaniées par la suite ? En raison de ces incertitudes, nous ne donnerons cette découverte que pour ce qu'elle vaut, la mentionnant toutefois en laissant chacun libre de lui attribuer l'importance qu'il jugera bon (1). En dehors de ces vestiges,

(1) BLEICHER : *Guide du Géologue en Lorraine*, p. 97.

nous ne connaissons aucun reste de la Vigne quaternaire en Lorraine, mais on ne peut raisonnablement rien en conclure, car il faut se rappeler l'importance des érosions de cette période, qui ont parfaitement pu faire disparaître complètement les preuves de son existence, sans parler des causes de destruction provenant notamment de la mise en culture de tout le pays, et, particulièrement, des sols où les ceps auraient réussi le mieux et sur lesquels l'Homme voulut établir ses vignobles. Souhaitons qu'un heureux hasard guide les chercheurs et que de nouvelles découvertes, manifestement hors de discussion, viennent, enfin, changer en certitude ce qui n'est encore pour nous qu'une probabilité !

Quoi qu'il en soit, il ne faut pas oublier qu'aux époques antéhistoriques, la Vigne existait, nous en avons les preuves matérielles, tout autour de la Lorraine, en Champagne et sur la rive gauche du Rhin. Dans ces circonstances, est-il vraiment possible de découvrir une raison sérieuse pour qu'il n'en ait pas été de même dans notre pays ? Pourquoi donc la Vigne, qui poussait à l'état sauvage dans ces contrées limitrophes, n'aurait-elle pas crû de même dans notre région, où elle aurait pénétré, gagnant, de proche en proche, depuis les stations voisines, nos côteaux, où elle devait trouver, au moins sur de nombreux points, des conditions peu différentes de celles qu'elle rencontrait ailleurs relativement au sol et au climat ? Après les bouleversements de la fin du Pliocène et des grandes érosions de la première époque quaternaire, notre pays, en effet, avait pris, d'une façon générale, le relief que nous avons encore sous les yeux, et il présentait notamment ces pentes ensoleillées le long des flancs de nos collines calcaires, magnifiques emplacements pour la Vigne sauvage aussi bien que pour nos cépages cultivés. Le sol quaternaire se prêtait donc aussi bien qu'aujourd'hui à l'existence de la Vigne, mais en était-il de même du climat ?

A cette question, nous pouvons déjà répondre en rappelant les lignes consacrées plus haut à la définition du climat des Temps quaternaires, et, notamment, la différence capitale à établir à ce point de vue entre les périodes interglaciaires, avec température analogue à la nôtre, et les périodes glaciaires, dans lesquelles

même le régime boréal n'existait que dans les zones occupées ou influencées directement par les glaciers. Nous arriverions donc à en déduire que la Vigne trouvait dans toute la région ouest et nord de la Lorraine un climat tempéré permettant parfaitement sa végétation, sinon la maturité complète, chaque année, de ses fruits. A cette manière de voir, on objectera, sans aucun doute, l'existence des grands glaciers vosgiens étendant leurs ramifications au loin sur tout le pays et rendant toute végétation impossible, ou du moins ne permettant qu'une flore nettement boréale, dans laquelle la Vigne ne devait figurer. Une simple distinction à établir enlèvera de suite à cette affirmation toute sa valeur probante. Sans doute les Vosges actuelles ont été, durant les temps glaciaires, recouvertes d'un très vaste glacier, qui, partant de sommets beaucoup plus élevés que ceux de nos jours et dont il ne reste plus que le souvenir affirmé par la présence de blocs erratiques sur les hauts plateaux de la chaîne centrale (Haut du Tôt), descendait au travers des vallées, dont il polissait les parois, pour s'avancer jusque dans les plaines élevées, où il finissait peu à peu, laissant pour témoins de son avancée, ou de son recul, de puissantes ou faibles moraines frontales. Mais pour si important qu'ait été le glacier vosgien, il était loin toutefois de couvrir de ses bras gelés la totalité de notre région lorraine, car il ne semble pas qu'il y ait passé les parties basses des vallées vosgiennes. Dans la zone du glacier, comme d'ailleurs encore aujourd'hui dans la même région uniquement couverte de forêts et de pâturages, point ne pouvait être question de Vigne, ni même, peut-être, d'aucune autre végétation, mais il n'en devait pas être ainsi en descendant vers les plaines, car à la région glaciaire, botaniquement parlant, succédait une contrée, que l'on pourrait appeler subglaciaire, où une flore froide apparaissait d'abord, pour céder elle-même ensuite la place à une flore tempérée dans les parties plus basses du pays. Ici toute la question est de savoir quelles étaient les lignes séparatives de ces végétations dans la plaine lorraine. Assurément la chose est difficile à établir, mais il n'est pas téméraire de supposer, d'après les découvertes actuelles, que la région botanique subglaciaire pouvait s'étendre depuis la fin

des hautes vallées vosgiennes jusque vers la latitude de Nancy, sans qu'aucune précision soit possible à établir, on le comprend. M. le Professeur Fliche par ses recherches, devenues classiques, sur la flore des lignites quaternaires de Jarville, près Nancy, et du Bois l'Abbé, aux environs d'Epinal, a montré qu'à l'époque de formation de ces dépôts, les végétaux qui y croissaient dénotaient un climat, non pas extrême, mais bien un climat d'une région subglaciaire, caractérisé par son humidité et sa température de quelques degrés inférieure à celle d'aujourd'hui (1).

Il ressort de ces travaux que si, à l'époque considérée, le climat de ces deux localités, situées la seconde au commencement et la première à l'extrémité de la plaine lorraine, était à peu près équivalent à celui des bords des lacs vosgiens actuels, avec une flore où dominaient les Conifères, et, par conséquent trop rigoureux pour la végétation normale de la Vigne, on peut simplement en conclure qu'à ce moment ces deux stations se trouvaient dans ce que nous avons appelé la zone subglaciaire, mais aller au delà nous semblerait singulièrement imprudent et contraire aux règles restrictives admises pour l'interprétation des phénomènes quaternaires. En d'autres termes, de ce que la Vigne arrivait à prospérer dans les parties du pays placées sous un régime thermique identique à celui de Jarville et du Bois l'Abbé, l'on ne saurait en déduire qu'elle ne pouvait croître ailleurs dans la région et notamment au nord et à l'ouest de cette contrée, le long des pentes de nos plateaux calcaires où elle devait rencontrer des conditions favorables à son développement et à sa fructification complète. Il est, du reste, capital de faire remarquer que l'auteur de ces découvertes lui-même attribue cette flore de Jarville et du Bois l'Abbé à la *première période glaciaire*, c'est-à-dire à l'époque de la plus grande extension des glaciers, d'où chez lui négation complète de l'existence du glacier vosgien proprement dit dans la plaine lorraine, mais simplement celle d'un climat d'allure septentrionale, le plus froid d'ailleurs de tout les climats qu'eût à subir

(1) P. FLICHE : *Sur les Lignites quaternaires de Jarville. — Sur les Lignites quaternaires du Bois l'Abbé.*

cette région. Les conclusions que nous avons admises plus haut, négatives en ce qui concerne l'existence de la Vigne sur ces deux localités, doivent bien être restreintes à la première époque glaciaire, car le sensible réchauffement correspondant à l'époque interglaciaire allait avoir une influence considérable sur la végétation de la plaine lorraine elle-même, désormais soustraite à l'action des glaciers vosgiens et où une flore tempérée était sur le point de s'établir comme l'examen des Tufs de Mousson, les seuls de notre région se rapportant à cette époque, l'ont prouvé d'une façon générale (1).

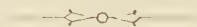
Si les Lignites de Jarville et du Bois l'Abbé ont fourni des renseignements précis sur la température de la plaine pendant la première période glaciaire, les Tufs inférieurs et les Tourbes de Lasnez, près Nancy, étudiés également par le Professeur Fliche, ont montré que le climat de la seconde avait été, pour des emplacements presque identiques, sensiblement moins froid, avec une flore encore quelque peu septentrionale, mais se rapprochant de plus en plus de celle de nos jours, semblable presque à elle pour les Tufs supérieurs. L'intercalation, entre ces différents Tufs, de sols végétaux, remarquables par leur allure de sécheresse, et partant de climat plus chaud, nous donne les indications les plus précieuses au sujet des stades successifs du climat vers notre température actuelle (2). De ces constatations, nullement faites pour le besoin de la cause, on nous le concédera, nous retiendrons simplement que depuis la période interglaciaire, les conditions climatiques devaient permettre à la Vigne de se développer partout en Lorraine, à l'exception des régions vosgienne et subvosgienne, absolument comme il en est encore de nos jours. La moyenne de la température étant sensiblement la même qu'aujourd'hui, on ne voit vraiment pas comment on nierait la possibilité de la présence de la Vigne quaternaire en Lorraine, au même titre que toutes les autres plantes qui s'y trouvaient alors et dont les descendants vivent sous nos yeux dans le pays.

(1) BLEICHER et FLICHE : *Recherches relatives à quelques Tufs quaternaires du Nord-Est de la France.*

(2) FLICHE : *Sur les Tufs et Tourbes de Lasnez, près Nancy.*

En résumé, la situation semble devoir s'établir de cette façon en ce qui concerne l'existence de la Vigne en Lorraine pendant les temps quaternaires : 1° Pendant les deux périodes glaciaires, la Vigne n'arrivait pas à prospérer dans les régions occupées par les glaciers ou situées sous leur influence directe. Il pouvait en être autrement pour la portion nord et ouest de la Lorraine et spécialement pour les côteaux calcaires jurassiques.

2° Pendant la période interglaciaire, et, surtout, depuis l'époque postglaciaire, la zone de végétation de la Vigne a dû se rapprocher de plus en plus de celle que nous lui connaissons aujourd'hui. Telles sont, à défaut de preuves matérielles, les probabilités, légitimes, croyons-nous, auxquelles nous nous arrêterons. La Vigne existait donc, selon toute apparence, en Lorraine, à l'état sauvage, au moment où l'Homme y fit sa première apparition, mais quand, comment et par qui cette occupation du pays se réalisa-t-elle ? Pour répondre à cette interrogation, c'est la question du peuplement de la Lorraine qu'il nous faut aborder, sommairement du moins, car si nous étudions les étapes de la Vigne dans nos contrées, ce n'est pas seulement au point de vue botanique, spéculatif en quelque sorte, que nous le faisons, mais encore en raison même de l'utilisation de ses fruits et de sa culture par les habitants du sol. Il importe alors d'établir le point de jonction, si l'on peut se servir de cette expression, entre la Vigne sauvage et l'Homme, pour connaître, si faire se peut, quels furent nos premiers vignerons, ancêtres de cette longue et ininterrompue lignée de travailleurs, attachés, plus que quiconque, à notre vieille terre lorraine.



CHAPITRE V

Peuplement de la Région lorraine. — Epoque paléolithique.
— **Epoque néolithique. — Races humaines fixées dans le pays. — Les Ligures. — Les Ligures et la Vigne. — Usage des boissons fermentées. — Le Vin. Culture de la Vigne sauvage. — Organisation sociale et économique. — Les Celtes et les Belges. — Développement de la viticulture. — Importations de vignes étrangères. — Habitations gauloises. — Procédés de vinification et pratiques particulières. — Prospérité de la Région lorraine à la veille de l'occupation romaine et organisation territoriale du pays.**

C'est pendant la première période interglaciaire que l'on s'accorde, en général, à fixer le moment où, sur la Terre, apparut l'Homme, qui aurait été le témoin de la seconde époque glaciaire. Pour se reconnaître dans l'histoire de l'humanité primitive, l'on distingue, en s'appuyant sur les types d'armes et instruments en usage aux diverses générations, l'âge de la pierre éclatée ou taillée, nommé encore période paléolithique, et l'âge de la pierre polie ou usée, connue également sous la désignation de période néolithique. L'Homme paléolithique, né pendant la première période de réchauffement quaternaire, subit les alternances du climat jusqu'à l'établissement de celui que nous avons actuellement. On divise en périodes chelléenne (température plus chaude qu'actuellement, époque interglaciaire), acheuléenne et moustérienne (température plus froide que de nos jours, deuxième époque glaciaire), solutréenne et magdéléniennne (température égale à la nôtre, âge postglaciaire) les diverses étapes parcourues par lui et

marquées, chacune, par des progrès notables dans ses productions et ses goûts, jusqu'au jour où, faisant un nouveau pas vers la civilisation, il justifie la nouvelle appellation, que lui donne la Science : c'est désormais l'Homme néolithique, qui nous conduira à l'aube des Temps historiques.

L'Homme paléolithique a-t-il vécu en Lorraine, soit d'une façon stable, soit simplement en la traversant au cours de ses randonnées et de ses chasses ? Les découvertes réalisées jusqu'ici ne sont pas de nature à fournir une réponse catégorique, car elles sont rares et trop peu riches pour permettre une certitude, alors que l'on n'a encore vu aucune station véritable, mais simplement des objets isolés, tels qu'un coup de poing chelléen, trouvé près de Verdun, par Liénard, quelques silex dus aux recherches d'Olry, aux environs d'Allain ou de Guérin et d'Husson à Sion, Pont-à-Mousson et Pierre-la-Treiche et enfin les silex éclatés signalés par M. Pol Serrières sur le territoire de Lay-Saint-Remy, le long de la trouée d'érosion au travers de laquelle la Moselle quaternaire se déversait dans la Meuse, alors que le volume de ses eaux, singulièrement accru par la fusion du glacier vosgien, avait, de ce fait, un courant très prononcé, qui, cessant avec la période postglaciaire, amena l'enlizement et l'obstruction du défilé du Val-de-l'Ane et par suite son changement de direction vers Toul et Frouard (1).

Et cependant à l'époque paléolithique, l'Homme peuplait déjà les vallées de la Seine et de la Marne, et ne serait-il pas bien singulier qu'il n'en ait pas été de même de celles si fertiles de la Moselle et de la Meurthe ? C'est l'opinion du Dr Collignon, qui estime que notre pays était peuplé dès ce moment, mais que ses vestiges ont, depuis ces âges si lointains, disparu presque complètement sous des causes multiples de destruction (2). La Région lorraine, encore sous le coup des bouleversements dus à l'érosion, avec son sol souvent humide et marécageux, et par ailleurs couvert d'épaisses forêts, n'était habitable qu'en partie, mais il en

(1) Pol SERRIÈRES : *Bull. Soc. Arch. lorr.*, 1912, p. 241.

(2) *Nancy et la Lorraine*, p. 245.

était de même dans les contrées où ces diverses circonstances n'avaient pourtant pas empêché l'homme de s'y fixer.

L'homme paléolithique ayant sans cesse à lutter contre les grands animaux et contre ses semblables, toujours à la poursuite du gibier ou des fruits sauvages, au gré de son caprice ou de sa chance, ne pouvait, avec ces habitudes errantes, ni cultiver le sol, ni élever d'animaux domestiques. L'usage de la poterie, lui était également inconnu. Peu à peu, toutefois, il reconnut, grâce à l'adoucissement des mœurs, l'utilité de l'association avec ses semblables, pour se rendre plus fort et mieux mettre à profit les ressources laissées à sa disposition par la Nature. Les tribus ou familles vivant ensemble, durent leur formation à ces nécessités, tandis que l'agriculture et la domestication des animaux allaient amener l'une des révolutions économiques les plus importantes, dont le genre humain ait jamais bénéficié. La civilisation naissait pour progresser désormais sans arrêt, suivant l'homme, à chaque pas, dans le temps et l'espace.

La période néolithique en fut la première manifestation. Le doute n'est plus possible : la Lorraine est peuplée de toutes parts, de telle sorte qu'en notre pays, comme d'ailleurs en Alsace, l'on passe brusquement de ces époques paléolithiques encore incertaines, à celle où l'homme nous apparaît déjà armé de haches polies, de flèches en silex, souvent artistement fabriquées, et muni d'ustensiles variés en poterie, encore grossière, mais d'une utilité primordiale dans les usages de la vie de chaque jour. Le sol, du reste, a la configuration que nous lui connaissons, et il est certain que si des Néolithiques pouvaient revenir à la vie, ils le retrouveraient, sauf quelques dénudations peu importantes, dans l'état où ils l'avaient quitté.

Les preuves de l'existence de la population néolithique et de son installation permanente dans notre région abondent dorénavant et prouvent que les tribus y étaient déjà nombreuses, attirées notamment par les gisements salifères, qui étaient pour eux d'une grande importance. Entre cent autres, nous nous contenterons de citer, parmi les découvertes les plus récentes et les plus intéressantes, celles faites par M. le Comte Jules Beaupré, au

Bois-l'Abbé, commune de Sexey-aux-Forges, et à La Garenne, près Liverdun (1).

De nomades et vagabondes qu'elles étaient jusqu'alors, les peuplades deviennent sédentaires et s'adonnent désormais aux diverses cultures s'adaptant le mieux à la nature et à l'état du sol. Leurs habitations fixes ne pouvaient, pour des raisons de sécurité principalement, se trouver, en principe, que sur les plateaux et sur le flanc des collines, et ce n'est qu'exceptionnellement que l'on rencontre des stations de cette époque sur le bord des rivières, établies alors dans le but d'assurer les communications par eau avec les tribus voisines.

Les auteurs les plus récents s'accordent avec d'Arbois de Jubainville (2) pour attribuer le premier peuplement de la Lorraine aux Ligures, qui l'occupèrent depuis les temps les plus reculés, comme du reste la plus grande partie de l'Europe occidentale. D'origine indo-européenne, ainsi que l'attestent les travaux de linguistique, les Ligures, appelés encore Ibères par certains historiens anciens, bien que ne se servant que d'instruments de pierre, jouissaient néanmoins d'une civilisation beaucoup plus avancée que l'on ne pourrait le supposer de prime-abord ; ils étaient, probablement en majorité, grands, blonds, de type dolicocephale et d'une race analogue à celle du Néanderthal, de Cannstadt et de Cro-Magnon [crânes des dolmens de St-Mihiel] (3). Les Ligures restèrent seuls maîtres de notre pays jusque vers le VII^e siècle avant notre ère, selon l'opinion généralement admise, et ce n'est qu'à partir de cette époque qu'ils eurent à subir les attaques et les invasions successives des Celtes qui, toutefois,

(1) Comte J. BEAUPRÉ : « La station funéraire néolithique du Bois-l'Abbé ». *Mém. Soc. Arch. Lorr.*, 1905, p. 349. — « Station funéraire de la Garenne ». *Mém. Soc. Arch. Lorr.*, 1907, p. 429. — BARTHÉLEMY : *Recherches archéologiques sur la Lorraine avant l'Histoire*, p. 66.

(2) D'ARBOIS DE JUBAINVILLE : *Les premiers habitants de l'Europe*, I, p. 308 ; II, p. 46. — JULLIAN : *Histoire de la Gaule*, I, p. 3.

(3) Dr BALLET : *Note sur les roches de Saint-Mihiel, considérées au point de vue antéhistorique*. — COLLIGNON : loc. cit., p. 247.

d'après la thèse du D^r Collignon, seraient venus se fixer dans ce pays 1500 ans au moins avant Jésus-Christ (1).

Les Celtes, également d'origine aryenne, quittèrent, en raison de dissensions intestines, ou encore à la suite de la dévastation de leur patrie par un formidable raz-de-marée, dont la légende s'est emparée, mais surtout à cause de la pauvreté de la contrée, les régions froides, humides et désolées de la Frise, sur la Baltique, pour venir se déverser sur la rive gauche du Rhin, attirés qu'ils étaient par la richesse du sol et la douceur relative du climat. L'envahissement celtique ne s'opéra pas d'un seul coup et en grande masse, mais bien par tranches successives, si l'on peut ainsi dire, et ce ne fut, pendant six générations consécutives, qu'un flux continu portant chez nous ces hordes septentrionales, dénommées aussi Gaëls, et qui, trois cents ans environ après, 600 ans avant notre ère, au dire du D^r Collignon (2), devaient, à leur tour, être suivies par les tribus des Belges ou Kymris (Broca) qui, appartenant encore à la même grande famille frisonne, étaient restées jusque-là sur la rive droite du Rhin. A. Bertrand les croit originaires de la vallée du Danube et leur donne le nom de Galates (3).

Sous la ruée initiale des Celtes, les Ligures, premiers occupants de notre Région, avaient, en grand nombre, fui devant l'envahisseur, en reculant vers le Sud et l'Ouest, tout en laissant sur place, principalement dans certaines parties montagneuses peu accessibles, des noyaux de populations, qui devaient s'y fixer pour toujours, en perpétuant un type disparu partout ailleurs. Ce même et double phénomène devait se reproduire, mais cette fois à l'encontre des Celtes, lors de l'invasion belge, de telle sorte que si nous envisageons notre pays au II^e siècle avant Jésus-Christ, nous nous trouverons en face d'une population locale fort mélangée et composée d'éléments divers successivement juxtaposés, mais reliés entre eux par une origine ethnique commune, donnant à l'ensemble une unité certaine, dont ces différents peuples n'ont

(1) COLLIGNON : Loc. cit., p. 248.

(2) Id. Id.

(3) A. BERTRAND : Loc. cit., p. 30.

jamais eu d'ailleurs la moindre idée. A ce propos, il est intéressant de noter ici en passant, puisque l'occasion s'en présente, que le terme de *Gaulois*, qui est resté dans notre langage usuel pour désigner toutes ces populations primitives, doit son origine aux seuls Romains dont les auteurs, pour faciliter et simplifier les choses, avaient pris l'habitude d'appeller en masse ces peuplades *Galli* et de donner à leur pays le nom de *Gallia* (1).

Les Celtes, par opposition aux Ligures, étaient brachycéphales, petits, bruns de cheveux et appartenaient à la race dite Furfooz (Belgique, près Dinant), alors que chez les Belges le crâne se rapprochait plus du type allongé dit germanique (Crânes de Cumières [Meuse] et de Pierre-la-Treiche [Meurthe-et-Moselle] (2).

C'est avec les Celtes que les métaux, le bronze d'abord, mais pendant une courte période à l'état isolé, le fer ensuite, après un âge intermédiaire de coexistence des deux métaux, firent leur apparition en Lorraine, y occasionnant une nouvelle révolution dans la confection des instruments de combat et de travail, mais sans toutefois, comme on l'a cru longtemps, que l'usage des instruments en pierre ait été aboli d'un coup, bien au contraire.

Les Belges formèrent la plus grande partie de la population du pays entre Vosges, Sarre et Meuse, correspondant à notre Région lorraine. Reconnaisant pour eux l'utilité de groupements, ils avaient formé dans leur sein, peu avant la conquête romaine, deux Confédérations politiques puissantes : celle des Leuques, cantonnée dans le centre et le sud du pays, et plus au Nord, celle des Médiomatrices, ayant bientôt pour capitales respectives : Tullum (Toul) et Divodurum (Metz), en attendant la création, deux siècles plus tard et aux dépens de cette dernière, de la Cité des Verodunenses, avec Verodunum (Verdun) pour chef-lieu. L'extrême Nord de la Région était occupé par les Trévires et le Sud-Ouest par quelques tribus de Lingons et de Séquanes, ces trois groupes également d'origine belge, alors que la seule peu-

(1) JULLIAN : *Histoire de la Gaule*, 1, p. 122 et s. et 318.

(2) Dr COLLIGNON : *Loc. cit.*, p. 247.

plade de race germanique, les Triboques, était établie dans la contrée avoisinant les flancs Nord et Ouest du Donon.

Ce sont donc, suivant toutes probabilités, les Ligures qui, les premiers, ont trouvé sur notre sol la Vigne sauvage, dont les pampres couraient sur les buissons, au flanc des coteaux ensoleillés. En utilisèrent-ils aussitôt les fruits pour la production du vin ? Il est d'abord un fait certain sur lequel il est inutile d'insister, nous voulons parler de l'habitude, pour toutes les populations primitives, de recueillir les baies et fruits sauvages, dont elles se servent à la fois comme nourriture et comme boisson, en vertu même de l'instinct de conservation, à l'égal de tous les animaux. En raison de son intelligence, l'homme a dû aller bien vite plus loin ; aussi les Préhistoriens admettent-ils que les populations néolithiques faisaient un usage constant de *boissons fermentées*, en vue desquelles on employait les mûres, framboises, fraises, sorbes, pommes sauvages cueillies dans les forêts ou les buissons, aux environs des habitations. Il y avait là pour elles une ressource d'une grande importance, et, aux époques favorables, toute la famille devait être employée à la récolte, d'une façon d'autant plus rapide que l'on pouvait craindre de voir ces fruits enlevés par de rapaces voisins. Mais comment ces peuplades ont-elles connu les nécessités de la fermentation préalable pour la production d'un breuvage alcoolisé, de nature à pouvoir se conserver et propre à entretenir et à augmenter leurs forces ; c'est une question qu'il ne nous est possible de résoudre que par de simples probabilités, comme, si souvent déjà, nous avons dû le faire au cours de cette étude, pour ces premiers âges de l'humanité ! Qui a révélé à nos ancêtres le secret de la fermentation ? Le hasard, sans doute, cette cause de tant de découvertes et de progrès dans tous les temps et sous tous les ciels ! Un jour, peut-être, quelques baies sauvages, plus ou moins écrasées, auront été abandonnées, reliefs du repas, au fond d'un récipient grossier, et voilà que, la chaleur aidant, ce jus sera entré en fermentation et que quelque temps après une femme, occupée aux soins du ménage, une enfant même, curieuse ou gourmande, aura goûté au liquide inconnu et le trouvant à son goût, aura voulu en obtenir à nou-

veau pour elle et les siens, en se mettant dans les conditions qu'une chance fortuite lui avait divulguées : la première boisson fermentée était née, le vin allait suivre. Pourquoi, en effet, les Ligures et les Celtes n'auraient-ils pas récolté les raisins de la Vigne sauvage au même titre que tous les autres fruits de la forêt et des champs, alors qu'ils étaient de qualité supérieure aux autres baies, et comment n'auraient-ils pas fait fermenter ces raisins suivant la même méthode ? Nier cet enchaînement des choses serait aller contre le plus simple bon sens et contre cette puissance de l'instinct que l'on ne refuse pas aux animaux et que l'on dénierait à l'homme, intelligent et perfectible ! Ce breuvage, produit de la fermentation des raisins sauvages, ne constituait certainement pas le vin, tel que nous le connaissons aujourd'hui, mais c'était le premier pas fait dans une voie, nouvelle pour ces populations, ignorant que, depuis des siècles, cette mixture était déjà celle de nombreux peuples de l'Orient ou de l'Egypte ! La vogue de ce vin rudimentaire, le premier qui ait « réjoui le cœur » de nos ancêtres, dût être immense, tant cette boisson semblait convenir à l'organisme et aux appétits de l'Homme, aussi tous les efforts des primitifs tendirent-ils à la production plus considérable et plus régulière de cette boisson. Il est probable que l'on se borna, tout d'abord, à s'approprier les pieds de vigne sauvage et à diriger et soutenir les longues tiges, dont, jusque-là, la croissance était abandonnée aux hasards de la végétation naturelle. Les lianes furent, sans doute, attachées avec soin aux arbres et arbustes, de telle sorte qu'elles pussent recevoir le plus complètement les rayons du soleil, alors que la vendange devait constituer une véritable fête. Le désir dût également naître, par une évolution forcée, de multiplier ces ceps sauvages, si précieux, et de les planter à proximité de la hutte familiale : ce fut le premier vignoble, certainement bien restreint ; l'agriculteur devenait vigneron ! Ce changement dans le mode de végétation de la vigne, loin d'avoir été brusque et radical, s'opéra lentement, et durant des siècles peut-être, la vigne sauvage continua à produire à côté des ceps cultivés, de plus en plus nombreux toutefois, comme Heer l'a indiqué pour les populations des Palaffites, dans les habita-

tions desquels il a rencontré simultanément des pépins de raisins sauvages et de raisins de vigne cultivée (1), et ce n'est que longtemps après que l'évolution fut complète, favorisée par les connaissances acquises du fait de l'expérience, et résultant surtout des rapports avec les autres populations adonnées depuis longtemps à cette culture. C'est ainsi que la découverte de pépins de raisins dans les stations de Steckborn et d'Haltnau ne laissent aucun doute sur la culture de la Vigne à l'époque néolithique, dans des pays placés dans les mêmes conditions physiques et sociales que le nôtre (2).

Nous croyons donc que, dès les Ligures, la Vigne fut l'objet d'une culture régulière, que rendaient possible, d'une part le climat analogue, sinon légèrement supérieur, à celui de nos jours, et d'autre part le genre de vie et le régime économique de cette population qui était sédentaire et chez laquelle la propriété était organisée avec ces deux attributs de fixité et d'exclusivité.

La Vigne, en effet, ne croit pas à la manière des plantes sauvages, dont il n'y qu'à cueillir les fruits à l'époque de la maturité, sans avoir eu à s'occuper de leur croissance avant la récolte. C'est, au contraire, un arbuste d'une essence très spéciale, et qui exige des soins continus et une culture longue, minutieuse, et, surtout, se prolongeant plusieurs années avant d'arriver à une première production, culture autrement difficile que celle de toutes les autres plantes servant à la nourriture de l'homme. Comprendrait-on vraiment la culture de la Vigne par des populations errantes ! Les Ligures, eux, étaient sédentaires et réalisaient cette première condition de fixité que de nombreuses découvertes viennent attester, et que l'on peut déduire, tout à la fois, des soins qu'ils apportaient à l'inhumation de leurs défunts, car l'on sait que le respect de la mort est un indice de civilisation et qui dénote un profond attachement au sol, où se perpétuait ainsi le souvenir des disparus, et de la nature des instruments retrouvés, presque toujours destinés à la culture de la terre ou aux exigences

(1) PORTES et RUYSEN : Loc. cit., I, p. 26.

(1) DÉCHELETTE : *Manuel d'Archéologie*, I, p. 343.

matérielles de la vie. Les peuplades qui ont laissé de tels vestiges étaient certainement sédentaires et adonnées à la culture régulière du sol, et, avec elles, nous sommes loin des bandes errantes dont la guerre et la chasse sont les seules occupations, et dans lesquelles le combattant et le malade qui tombaient étaient laissés là, sans qu'on ait le temps et l'idée même de creuser une tombe ! Si le Ligure prenait, quand il le fallait pour la défense des siens et de ses biens, l'arme du combat, il n'avait que le désir de la déposer, l'alerte passée, pour retrouver l'instrument aratoire, beaucoup mieux dans ses mains, ce qui vient bien prouver la faible proportion des armes mises à jour dans les fouilles des *tumuli* de cette époque (1).

Du fait qu'ils étaient sédentaires, les Ligures devaient vivre groupés en agglomérations, mais peu importantes, croyons-nous, et dont la famille, dans le sens large du mot, ou la tribu était la raison d'être et la limite. A cette époque en effet la forêt couvrait, et pour longtemps encore, la majeure partie de la plaine, alors que de vastes marécages subsistaient dans le fond des vallées à la suite de la divagation et de la stagnation des eaux. Ces circonstances diminuaient d'autant la zone habitable, aussi est-ce sur le sommet des collines, et surtout des plateaux calcaires, où le sous-sol fendillé formait drainage, ainsi que sur les flancs de ces hauteurs, que s'établissaient presque toujours nos premiers ancêtres. Le sommet était particulièrement favorable pour assurer la surveillance des alentours, empêcher les surprises et organiser la défense, alors que, plus bas les occupants avaient l'avantage de trouver des terres cultivables et fertiles, qui coïncident avec le niveau de la ligne d'émergence des sources ; aussi est-il probable que les Ligures conciliaient les choses en élevant leurs systèmes de défense sur les points culminants et leurs demeures sur les pentes à proximité de ces sources. Ces agglomérations, avons-nous dit, étaient peu importantes au point de vue du nombre de leurs habitants ; c'est, en effet, une conséquence de la faible den-

(1) JULLIAN : Loc. cit. I., p. 173. — BARTHELÉMY : *Recherches archéologiques sur la Lorraine avant l'Histoire*, p. 65.

sité de cette population primitive en même temps qu'une condition imposée par la nature elle-même, au moins dans la région des *Plateaux jurassiques*, où les sources à ce niveau n'ont que des débits peu abondants, mais où les terres étaient particulièrement favorables à la Vigne.

Quant à l'organisation de la propriété, second facteur économique de la production viticole, elle était, dès ce moment, en honneur chez les Ligures, avec ses attributs propres, découlant de l'organisation même de la famille, placée sous l'autorité absolue du chef, probablement le plus âgé des hommes libres. Les terres, sur lesquelles est établie le groupe, appartiennent collectivement, au début du moins, à l'ensemble de ses membres, et il en est ainsi d'ailleurs des simples objets mobiliers, la notion de la propriété individuelle n'ayant dû apparaître que plus tard, mais tel quel le droit de propriété est nettement délimité et il est exclusif de tout droit analogue, auquel un autre prétendrait. Les Ligures, propriétaires de leurs terres, l'étaient donc pour toujours : c'était, pour eux, la sécurité du lendemain assurée, et, avec elle, la possibilité d'entreprendre une culture longue, comme celle de la Vigne, et de pouvoir attendre, en pleine tranquillité, le jour où la récolte viendrait enfin récompenser leurs patients efforts ! La culture ne portait encore que sur la Vigne indigène, car si, comme nous le verrons, de nombreux cépages furent importés, à une époque ultérieure, dans notre pays, il est bien certain que l'homme néolithique n'avait pas encore les moyens d'aller au loin à la recherche de variétés plus perfectionnées. Certes, même avec ces restrictions, la découverte du vin et la culture de la Vigne avaient marqué un singulier progrès de la part de ces populations, qui n'étaient point les barbares que l'on a longtemps cru, alors qu'elles jouissaient déjà, avant l'apparition des métaux, d'une civilisation qui eut fort surpris les anciens historiens (1).

C'est dans cet état, nous semble-t-il, que les Celtes et les Belges, qui envahirent successivement la Région lorraine, pour s'y fixer dans des proportions diverses, à une époque indéterminée

(1) BERTRAND : *Archéologie celtique et gauloise*, p. 11.

mais correspondant à l'apparition des métaux, durent trouver la Vigne, utilisée, probablement, tout à la fois encore à l'état sauvage et en culture régulière. Arrivant chez nous des confins glacés du Nord, les nouveaux conquérants durent considérer comme une terre promise cette patrie d'élection, où brillait un soleil qu'ils n'avaient point encore vu et, comme le dit si justement Jullian : « C'est en Gaule que le Celtes eurent les premières sensations égayantes du Midi, qu'ils suivissent la Moselle, encaissée entre ses coteaux couverts de Vignes, ou qu'ils sortissent des Ardennes par la clairière du Vermandois » (1).

Le vin, ignoré d'eux jusque là, constitua la plus enviée des boissons, et ici, tous les auteurs anciens sont d'accord pour reconnaître la vogue incroyable dont il jouissait chez les Gaulois (nom générique désignant tout à la fois les Celtes et les Belges), comme le rapportent Platon (2), Tacite (3), Diodore de Sicile (4) et Strabon (5). C'est ainsi qu'un guerrier échangeait couramment, disait-on, un esclave contre une amphore de vin, et, qu'après une guerre, un traité de paix ne pouvait être ratifié que lorsque les chefs avaient bu à la même coupe. On a voulu conclure du premier de ce fait, l'extrême rareté du vin à cette époque dans notre pays, puisque la valeur d'échange d'une simple mesure de vin équivalait au prix d'un esclave. L'objection ne nous semble toutefois point sérieuse, car en présence du nombre considérable des esclaves à cette époque, ceux-ci ne devaient pas représenter une valeur vénale bien élevée, alors qu'il est de plus possible de supposer que le vin, dont il est ici question, à l'usage des chefs, pouvait être de qualité très supérieure, importé même de régions lointaines et acquérant, de ce fait, une renommée spéciale. C'est qu'en effet, les Celtes, plus civilisés et mieux outillés que les premiers Ligures, durent vite entrer en relations d'échanges avec les peuples voisins et étrangers et se procurer, de la sorte, des vins méri-

(1) Loc. cit. I., p. 71.

(2) *République*.

(3) De *Germania*, XXIII, livre IV, 2.

(4) V., 26.

(5) *Géographie*, IV, 2.

dionaux que les consommateurs surent apprécier à leur juste valeur, et dont le coût devait être le seul obstacle à la rapide vulgarisation. Pour remédier à cette situation, les Gaulois s'adonnèrent de plus en plus à la viticulture et c'est ainsi que le vin, réservé aux nobles et aux guerriers, devint assez tôt d'un usage courant dans la famille. Si donc, comme l'a dit Déjeron « la Vigne est fille de France » et si les Celtes la cultivaient alors qu'ils ignoraient encore qu'il existât des Grecs et des Romains (1), il n'en faudrait pas conclure que les Gaulois n'eurent jamais que des vignes autochtones, car on ne s'expliquerait point pourquoi les cépages n'aient pu faire l'objet d'échanges, au même titre que les vins étrangers avaient déjà démontré la supériorité des plants méridionaux et que le désir tout naturel des habitants de notre région devait être d'arriver à la production de raisins analogues par la transplantation chez eux de ces vignes exotiques. La monnaie n'étant pas encore en usage, les achats ne se réalisaient que par voie d'échanges en nature, mais les relations commerciales ne s'étendaient pas moins jusqu'aux contrées les plus lointaines, et ce n'est pas pour nous un mince sujet d'étonnement de voir de tels résultats réalisés avec les moyens primitifs dont ces peuplades disposaient. C'est ainsi que les Néolithiques allaient chercher jusqu'aux cœurs des Alpes, réputées impénétrables, et en Orient, la matière première de leurs armes et de leurs parures, alors que, d'un autre côté, ils étaient en rapports suivis avec l'Italie et l'Espagne, trafiquant avec cette rapidité et cette entente des affaires, dont, il y a une trentaine d'années, les tribus du Sahara nous donnaient un frappant exemple. Là-bas, sous les chauds rayons du soleil, nos ancêtres avaient été éblouis, dans ce pays de Marseille et de Provence, où la vigne indigène avait été vite supplantée par les cépages que les Phocéens, fondateurs de la Cité, avaient amenés avec eux des rives de la Grèce, où, depuis longtemps les Phéniciens, les grands navigateurs de l'époque, les avaient importés de l'Asie-Mineure. Les nouveaux occupants avaient mis en pratique leurs méthodes de culture, et bientôt,

(1) Loc. cit., p. 57.

sous ce climat propice, le vignoble était constitué et la vigne indigène abandonnée, à tel point qu'il est légitime de dire que les Phocéens furent les vrais créateurs des vignobles de la Provence et de la Gaule méridionale. Les peuples du Nord de la Gaule eurent donc, au ^{vi}^e siècle avant notre ère, le désir très naturel d'importer chez eux ces cépages merveilleux, mais ils ne furent pas sans rencontrer de sérieuses difficultés du fait des autorités de Marseille, qui craignant, en consentant à ces exportations, de se créer à elles-mêmes une concurrence capable de leur devenir fatale, les prohibèrent d'une manière absolue. N'est-ce point, d'ailleurs, le Sénat de Marseille, qui, d'après Legrand d'Aussy, aurait défendu aux femmes de boire du vin, pour « maintenir les mœurs parmi elles » (1).

Quoi qu'il en soit, la mesure à l'égard de la vente des cépages n'eut pas de succès, car la population provençale voyait, avant tout, le négoce, et, dans sa volonté de s'ouvrir de nouveaux débouchés pour toute sa marchandise, grâce à l'exportation des plants de vigne, elle donna satisfaction aux Gaulois du Centre et du Nord, qui purent ainsi essayer l'acclimatation, sous leur ciel brumeux, de ces ceps qui, en remontant petit à petit la vallée du Rhône et celle de la Saône, parvinrent jusqu'en Bourgogne, et de là, en bifurquant, la Moselle d'un côté et le Rhin de l'autre. Ces échanges parvenaient jusque dans la Région lorraine, soit par la voie fluviale du Rhône et de la Saône, soit même au moyen d'un véritable réseau de routes encore rudimentaires, dont l'existence est aujourd'hui prouvée, et qui, sans avoir l'importance et la perfection des voies que les Romains devaient établir quelques siècles plus tard dans le pays, permettaient néanmoins aux Gaulois de se transporter facilement sur tous les points de la France. Pour emporter les marchandises, on se servait de charrettes assez semblables à celles que l'on rencontre encore de nos jours dans certaines contrées du Nord de l'Afrique. Supportées par deux ou quatre roues, avec un plancher épais et résistant, cette voiture

(1) *Histoire de la vie privée des Français*, t. II, p. 333.

était, dans son ensemble, bien conditionnée pour affronter les sols cahoteux et les lourdes charges (1).

Les marchandises importées, les ceps, pour ce qui nous occupe, étaient centralisés sur les nombreux marchés répartis sur toute la région, où l'on trouvait, chose digne de remarque, des objets provenant des parties les plus éloignées du Monde alors connu, et pour le commerce desquelles la monnaie métallique allait rendre, par son invention, les plus signalés services (2).

Les Gaulois ne se bornèrent pas à l'importation des vignes de la Provence et se procurèrent de même des cépages d'Espagne, d'Italie et, si l'on en croit Bégillet, de Madère et des Canaries (3). Ce n'est donc point pour se procurer du vin et des replants de vigne, qu'ils firent la conquête de l'Italie sous la conduite de Bellovèse, au III^e siècle avant notre ère, conquête à laquelle ils auraient été poussés soit par l'helvète Elicon, d'après Pline, soit par un Toscan, selon Plutarque et Tite-Live, agissant du reste, tous les deux, par haine de leur patrie trop ingrate à leur endroit et dans le but de lui voir ainsi ravir l'une de ses plus importantes richesses (4). Les auteurs français anciens et beaucoup de modernes, qui ne croient pas encore à notre vigne autochtone, voient dans ces importations par les Phocéens de Marseille et les troupes gauloises victorieuses de Rome, l'unique origine de nos vignobles lorrains. Nous avons montré que les découvertes de la Science actuelle ne permettent plus d'accepter cette opinion trop étroite, sur laquelle nous n'avons plus à revenir.

Quant au sort advenu à tous ces cépages méridionaux après leur replantation dans notre pays, il nous paraît probable que pendant de longues années il dût être fort précaire, car pour réussir une pareille acclimatation, toutes nos connaissances actuelles et nos méthodes perfectionnées ne sont pas encore de trop, et que pouvaient bien être, à cet égard, les pratiques gau-

(1) JULIAN : Loc. cit., II, p. 228 et 234.

(2) BERTRAND : Loc. cit., p. 14.

(3) BÉGUILLET : *Œnologie*.

(4) LEGRAND D'AUSSY : Loc. cit., III, p. 330.

loises? La Vigne indigène devait se trouver en pleine force de végétation et de production, parvenue à cet état grâce à une adaptation naturelle, facilitée encore par les soins et l'expérience de l'homme. Quels changements, par contre, pour ces cépages transplantés brusquement des pays chauds dans notre froide région, sous un ciel trop gris et un soleil trop avare de ses rayons! Il a fallu assurément des efforts soutenus chez les vigneron gaulois, qui, par des croisements et des améliorations successives, sont parvenus à créer, petit à petit, les types culturels qui devaient se continuer jusqu'à nos jours (1). Le climat, malheureusement, ne pouvait être changé, aussi serait-il absurde de prétendre qu'ils arrivèrent à produire des vins comparables à ceux du Midi de la Gaule ou d'Italie, alors, que comme maintenant, la Région lorraine se trouvait déjà placée aux limites de la fructification de la Vigne, dans des conditions atmosphériques constituant toujours, pour nos ancêtres, un aléa certain dans ce genre de culture. Rien n'a changé d'ailleurs sous ce rapport : le Midi de la Gaule, comme aujourd'hui, produisait d'excellents crûs, bien supérieurs à ceux des Leuques et des Médiomatrices, ce qui n'empêchait pourtant pas ces derniers de cultiver avec succès et profit la vigne sur leurs territoires. Les consommateurs d'alors avaient déjà le choix et probablement le soir, au fond des huttes, y avait-il joutes oratoires et amicales discussions sur les mérites respectifs des crûs des côtes de Tullum (Toul) et de ceux de Massilia (Marseille) et de Burdigala (Bordeaux)? Le Monde n'est-il pas un éternel recommencement!

Un des obstacles, chez les Gaulois, à la production d'un vin, tel que nous le comprenons aujourd'hui, et pouvant se conserver, se trouvait, sans contredit, dans la façon dont étaient construites leurs habitations. Les Celtes et les Belges, suivant en cela les habitudes des Ligures, établirent encore pendant longtemps leurs demeures sur le haut des plateaux ou le flanc des collines, et ce ne fut que plus tard, relativement peu avant l'occupation romaine,

(1) Dr LAVALLE : *Histoire des Vignes de la Côte-d'Or*. — PORTES et RUYSSEN : *Loc. cit.*, I, p. 413.

que des agglomérations furent organisées dans les parties les plus avantageuses des plaines. La tribu restait l'élément primordial de la vie privée et publique : elle était constituée par un ensemble de familles obéissant à un chef commun, vivant d'une semblable existence et groupée en vue de l'exploitation de leurs terres (1). Quant au type des habitations gauloises, les découvertes, et principalement celles du Comte J. Beaupré, en 1909, concernant l'oppidum de la Butte Sainte-Geneviève, près Nancy, ont prouvé qu'elles étaient constituées par des huttes généralement en forme de parallélogrammes plus longs que larges, creusées plus ou moins dans le sol, avec quatre montants en bois aux angles, soutenant une charpente et un toit de branches entrelacées, avec garniture de terre ou de chaume. L'emploi de la maçonnerie et des tuiles était inconnu. A Sainte-Geneviève, les huttes avaient de 2^m30 à 4^m80 de longueur, sur 1^m90 à 2^m60 de largeur et 1 mètre à 1^m90 de profondeur. Les chefs, sans doute, avaient des cases plus grandes et plus confortables. Quelques-unes servaient de magasins et de celliers en l'absence de caves proprement dites. Dans presque toutes les huttes on trouva de grandes amphores, qui ont peut-être, il y a plus de deux mille ans, contenu du vin (2) !

On comprend dès lors que si la fermentation des raisins était possible, la conservation du vin, par contre, devait être assez problématique. Aussi devait-on, pour abriter ces amphores en terre cuite contre la chaleur, qui eut amené une fermentation acétique, les enfouir dans le sol, en les recouvrant de branchages ou de pierres, ce qui leur permettait également d'échapper à la visite, toujours possible, des voleurs. Cette méthode primitive de construction dura en Gaule jusqu'à l'occupation romaine, et ce furent les compagnons de César qui révélèrent à nos ancêtres le secret des habitations en pierres et mortier, comme nous le comprenons encore aujourd'hui, au moins dans leurs grandes lignes.

Malgré les difficultés inhérentes à leur mauvaise installation, qui ne rendait pas toutefois la vinification impossible, mais sim-

(1) JULLIAN : Loc. cit., II, p. 22.

(2) J. BEAUPRÉ : *L'oppidum de Sainte-Geneviève (Essey-les-Nancy)*. — JULIAN : Loc. cit., II, p. 322.

plement plus hasardeuse, les Gaulois perfectionnaient et leurs méthodes de traiter leurs vins et leur outillage. C'est ainsi qu'ils amendaient avec soin leurs vignes au moyen de cendres et de terre reposée et que, suivant du reste en cela l'exemple de certains peuples, ils avaient soin de mélanger au moût des racines d'aloës ou d'autres plantes odoriférantes, dans le double but, dit-on, de rendre la fermentation plus complète et d'adoucir l'acidité du crû, en lui donnant un bouquet, qui, pour être artificiel, n'en était pas moins très recherché des gourmets (1). Comme récipients destinés à contenir le vin, les Romains ne se servaient que de vases en terre non vernissée et qu'ils enduisaient de poix, tandis que les Gaulois, après avoir d'abord fait de même, inventèrent les tonneaux en bois, cerclés de lianes, ce qui rendait le transport infiniment plus facile, sans parler de la bonification certaine du vin conservé dans de pareilles conditions. Par esprit d'imitation non raisonnée, on enduisait également de poix l'intérieur de ces futailles, mais cet usage, nullement utile, sinon pour assurer une étanchéité absolue, disparut assez rapidement. En Italie, l'on renfermait encore le vin dans des outres ; le procédé fut copié dans notre pays, et, malgré tout, devait persister tellement longtemps que Charlemagne, dans un de ses Capitulaires, dût en proscrire formellement l'emploi pour ses propres récoltes, n'admettant que les tonneaux de bois cerclés de fer (2). Nous mentionnons enfin que les Gaulois soumettaient souvent leurs vins à des fumigations dans ce même désir de leur donner un goût spécial, suivant, ici encore, la pratique de l'Italie, que les guerriers avaient sans doute connue durant leurs expéditions vers Rome. Les fumigations étaient aussi appliquées aux raisins eux-mêmes pour les conserver sous cette forme de raisins secs, si pratiquée encore de nos jours dans les pays méridionaux. Afin de suppléer à l'insuffisance de la chaleur solaire pour la dessiccation, les vignerons gaulois suspendaient les grappes au-dessus d'un feu de branchages verts produisant, de ce fait, beaucoup de fumée (3). En terminant

(1) PLINÉ : *Histoire naturelle*, L. 14, C. 6.

(2) LEGRAND D'AUSSY : *Loc. cit.*, III, p. 363.

(3) LEGRAND D'AUSSY : *Loc. cit.*, I, p. 241.

l'ensemble de ces particularités, il n'est pas inutile de faire remarquer que quelqu'ait été l'usage courant du vin, peu avant l'occupation romaine, les habitants de notre pays se servaient, concurremment avec lui, d'autres boissons ménagères, et, particulièrement, d'une espèce de bière, nommée « *cerevisia* », première forme assurément de notre mot « *cervoise* » d'antan, ainsi que d'un hydromel, dont le miel était la base. Selon les probabilités, ces deux breuvages étaient destinés surtout aux esclaves et à la plèbe (1).

Les Celtes et les Belges, la conquête finie, montrèrent les mêmes dispositions pacifiques que les Ligures, refoulés, en grande partie vers l'intérieur, et s'adonnèrent de suite à l'agriculture et à la viticulture, cette dernière parvenant, peu avant César, à occuper tous les emplacements favorables, où la Vigne allait se perpétuer jusqu'à la crise actuelle. Le pays était en pleine prospérité, mais la paix était la condition nécessaire à la continuation de cette heureuse période ; aussi les Leuques et le Médiomatrices passaient-ils pour les populations les plus tranquilles et les moins belliqueuses de la Gaule, dont le conquérant romain allait faire ses pourvoyeurs habituels (2).

Le régime de la propriété chez les Celtes et les Belges était encore resté longtemps celui de la propriété collective, mais elle se prêtait très bien, néanmoins, à la création de grands vignobles, alors que la plèbe, formée surtout des Ligures non émigrés, et les esclaves fournissaient une main-d'œuvre abondante et économique (3). Bientôt, d'ailleurs, une nouvelle révolution économique allait s'opérer par le remplacement de la propriété collective par la propriété individuelle, qui, s'appliquant d'abord aux simples objets mobiliers d'un usage personnel, s'étendit rapidement à certains immeubles, fait capital, dont l'influence, en raison même de l'intérêt personnel substitué à l'intérêt général, devait être si grande pour l'amélioration successive des terres, et la mise en

(1) LEGRAND D'AUSSY : Loc. cit., III, p. 301.

(2) JULLIAN : Loc. cit., II, p. 476.

(3) JULLIAN : Loc. cit., II, p. 64.

valeur de nombreuses parties du territoire laissées en friches jusqu'alors.

Le pays s'était organisé, lui aussi, et les deux grands groupes des Leuques et des Médiomatrices avaient divisé leurs territoires en circonscriptions ou *pagi*, tandis que des centres, relativement importants, se fondaient à Tullum (Toul), Nasium (Naix), Noviomagus (Neufchâteau), Scarpona (près Dieulouard), Solimariaca (Soulosse), Andesina (Grand), Caturices (Bar-le-Duc), Boviollles... etc., et que de nombreuses stations rurales couvraient partout la région. Les temps préromains prenaient fin en Lorraine et l'Histoire proprement dite entrait en scène avec ses certitudes et le long enchaînement des destinées politiques et économiques de notre Pays.



CHAPITRE VI

La Vigne dans la Région Lorraine à l'époque Gallo-Romaine.

Comme on le sait, ce furent les Trévires eux-mêmes, menacés d'une nouvelle invasion germanique, qui appelèrent à leur secours, l'an 58 avant Jésus-Christ, César et les Romains, qui vinrent de suite occuper la région lorraine où, contrairement aux prévisions des tribus belges, qui n'avaient cru qu'à une domination passagère, ils devaient se fixer pour près de 400 ans !

La conquête fut d'ailleurs pacifique et nos ancêtres, loin d'en souffrir, y trouvèrent au contraire, avec une tranquillité et une sécurité fort appréciables, une cause d'une nouvelle prospérité. Rome, en effet, avait envoyé en Gaule de nombreuses troupes qu'il fallait loger et, surtout, nourrir. De ce fait, la vente des produits agricoles prit un développement de jour en jour plus marqué. Poussées tout à la fois par cette sorte d'obligation d'obéir à leurs nouveaux maîtres et par le désir naturel de s'enrichir, les populations développèrent autant qu'elles le purent, toutes leurs cultures, de telle sorte que bientôt, à part les espaces encore considérables couverts par les forêts, aucune partie du sol ne demeura à l'abandon.

Les Leuques constituèrent pour le général romain, sinon des alliés, du moins de précieux auxiliaires, chez lesquels il trouva en abondance le blé et toutes les denrées nécessaires à l'alimentation de ses troupes. César avait d'ailleurs été assez politique pour laisser à ces populations leurs usages particuliers, et même le droit de se gouverner, au point de vue intérieur, par leurs propres assemblées, ce qui a fait justement dire à M. Parisot, professeur à la Faculté des Lettres de Nancy, que Rome avait donné à la région lorraine conscience d'elle-même. Le gouvernement

impérial fit une *civitas* de chacun des territoires gaulois occupés antérieurement à la conquête, et groupa ces *Cités* en *Provinces* ; ainsi naquit la *Première Belgique*, où entrèrent les quatre *Cités* des Trévires, des Médiomatrices, des Leuques et des Verdunois, cette dernière la plus petite de toutes. La Première Belgique, avec Trèves pour capitale, comprenait la région qu'arrose la Moselle, moins le cours inférieur de la rivière, ainsi que les bassins supérieurs et moyens de la Meuse et de l'Ornain, répondant ainsi, dans une certaine mesure, à la région géographique naturelle (1).

A l'exception des Médiomatrices, qui envoyèrent un corps de 5,000 cavaliers à l'armée de Vercingétorix, lors de la campagne d'Alésia, en 52 avant notre ère, nos ancêtres ne participèrent jamais à aucun des mouvements insurrectionnels contre Rome, dont la Gaule fut le théâtre. Aussi, comme récompense de leur fidélité, les Leuques et même les Médiomatrices avaient-ils reçu le titre de citoyens libres et d'alliés du peuple romain, dont ils avaient accepté très vite, du reste, la civilisation et les habitudes, comme ils accueillirent un peu plus tard les premiers apôtres chrétiens et leurs chefs : Saint-Mansuy, devenu évêque de Toul et Saint-Saintin, évêque de Verdun.

La Vigne dut suivre naturellement le mouvement d'expansion générale, que l'on envisage soit les vignobles gaulois primitifs, soit les nouvelles plantations faites au moyen de cépages principalement importés d'Italie. L'armée romaine, habituée à l'usage du vin, constituait une nouvelle et sérieuse clientèle, avec la garantie singulièrement précieuse d'une fourniture régulière et durable, alors que les producteurs trouvaient encore d'avantageux débouchés avec les immigrés civils, car beaucoup de grandes familles, comptant parmi leurs membres des chefs appelés par leurs fonctions en Gaule, avaient quitté l'Italie pour se fixer dans la nouvelle Province, qu'ils couvrirent bientôt d'une foule d'habitations, dont quelques-unes du plus grand luxe et du plus parfait confort. La plupart du temps, toutefois, elles possédaient des vil-

(1) PARISOT : Page 469.

las rustiques disséminées dans la campagne, constituant des centres d'exploitation rurale plutôt que de véritables palais. La Lorraine compta bientôt un grand nombre de ces villas, dont l'énumération ne saurait être donnée ici, nous contentant d'en citer quelques-unes, intéressantes en raison de leur création dans des régions viticoles. C'est ainsi que des établissements romains, plus ou moins considérables existaient à Aingeray, Allain, Amance, Andilly, Arnaville, Arracourt, Art-sur-Meurthe, Bagnaux, Bainville-sur-Madon, Barisey-au-Plain, Bayon, Bayonville, Biqueley, Blénod-lès-Pont-à-Mousson, Blénod-lès-Toul, Boucq, Bouillonville, Bouxières-aux-Dames, Bouxières-sous-Froidmont, Bouzanville, Bralleville, Brin, Bruley, Bulligny, Bures, Ceintrey, Champigneulles, Charey, Charmes-la-Côte, Chavigny, Chôlois, Clayeures, Clérey, Colombey, Coyviller, Crévéchamps, Crézilles, Dieulouard, Dommartin-les-Toul, Dommartin-la-Chaussée, Drouville, Einville, Essey-et-Maizerais, Forcelles-sous-Gugney, Foug, Francheville, Gerbécourt, Gerbéviller, Germiny, Gondreville, Goviller, Gye, Hammeville, Hamonville, Housséville, Jaillon, Laneuveville-devant-Bayon, Laneuveville-devant-Nancy, Lesménils, Liverdun, Ludres, Maidières, Mailly, Manoncourt-en-Woëvre, Martincourt, Messein, Moivrons, Montauville, Mont-le-Vignoble, Morville, Mousson, Moyen, Nomeny, Norroy, Ochey, Ognéville, Omelmont, Pagny-sur-Moselle, Pannes, Pont-à-Mousson, Port-sur-Seille, Pulligny, Raville, Rembercourt-sur-Mad, Richardménil, Rosières-aux-Salines, Rosières-en-Haye, Saint-Baussant, Saint-Nicolas, Saint-Remimont, Sanzey, Saxon-Sion, Sexey-aux-Forges, Thiaucourt, Toul, Trondes, Vandelainville, Vandières, Vaudémont, Vézelize, Voinémont, Vroncourt (1), Boviollles, Nasium (Naix), Novientum (Void), Cathurices (Bar-le-Duc), Vic, Moyenvic, Salone, Décempagi (Tarquimpol), Urville, Frécourt, Courcelles, Solimariaca (Soulosse), Lamerey, Bouzemon, Escles, Ville-sur-Illon, Saurupt près Harol, etc., etc.

La Woëvre, de son côté, était déjà très peuplée à cette époque, quoique la trop grande humidité du sol et la surabondance de la

(1) J. BEAUPRÉ : *Répertoire archeologique de Meurthe-et-Moselle*.

forêt aient dû constituer pendant longtemps un sérieux obstacle à sa mise en valeur. N'oublions pas non plus de signaler que ce furent les Romains qui établirent dans notre pays les premières stations thermales, parmi lesquelles nous mentionnerons celles de Bourbonne-les-Bains, Plombières, où accourut bientôt une foule de riches malades, dont les dépenses ne contribuèrent pas peu au développement de l'agriculture et du commerce du pays.

Au début de l'occupation par les légions de César, le régime de la petite et de la moyenne propriété, telles que nous les entendons aujourd'hui, s'était imposé en devenant la règle générale, à l'exception de quelques grands domaines appartenant aux chefs, ou constituant encore les derniers vestiges de la propriété collective. Les Romains laissèrent tout d'abord les choses en état, mais bientôt par la force même des circonstances et par le jeu normal des lois économiques, de grandes modifications furent apportées au régime terrien. L'état romain, tout d'abord et bien qu'occupant le pays, s'annexa rapidement toutes les terres, dont les propriétaires ne pouvaient produire les preuves justificatives ainsi que celles provenant de confiscations légales prononcées à la suite de certaines révoltes locales. Les immigrés romains d'un autre côté achetèrent tout ce qu'ils purent aux propriétaires gaulois, de telle sorte, qu'au bout de peu d'années, la petite propriété devient de plus en plus rare pour faire place soit aux grands domaines du fisc, connus sous le nom de *latifundia*, soit aux exploitations privées dont la villa formait le centre. « De ces villas, les unes étaient mises directement en valeur par le maître; il y avait sa maison de campagne, y séjournait pendant la belle saison, y entretenait une troupe d'esclaves, commandée par un villicus, esclave lui-même. D'autres étaient divisées en lots et confiées quelquefois à des esclaves privilégiés, le plus souvent à d'anciens propriétaires ruinés, à des captifs ou colons germains, à des fermiers-perpétuels. D'autres territoires, pris sur le domaine, étaient assignés par les Empereurs à des soldats, légionnaires, vétérans ou auxiliaires, romains ou barbares, qui, en échange, devaient à la contrée et à l'Empire le secours de leurs armes contre les perturbateurs ou les Germains. Les Barbares, en effet, poussés

par la convoitise, ou gênés par d'autres peuplades, faisaient de fréquentes incursions sur la rive gauche du Rhin et poussaient parfois fort avant dans la vallée de la Moselle. Mais la cité des Leuques, grâce à son éloignement relatif et à la puissante barrière des Vosges, eut moins à souffrir que ses deux autres sœurs » (1).

La prospérité régna donc dans la Région lorraine pendant toute l'occupation romaine et avec les progrès de l'agriculture la Vigne étendait, tous les jours, son domaine, dont la superficie ne devait guère être inférieure à celle du vignoble actuel. La culture en était d'ailleurs singulièrement facilitée et les frais réduits au minimum en raison de la main d'œuvre servile, d'un usage général à cette époque, et comme le vin conservait toujours une valeur relativement considérable, il est facile d'en conclure que les propriétaires d'alors en obtenaient des revenus beaucoup plus rémunérateurs que ceux auxquels nous pourrions actuellement prétendre.

Si nous ne savons rien de spécial sur les méthodes de culture de la Vigne adoptées par les Gallo-Romains, il est toutefois naturel de penser qu'à côté des anciennes méthodes du pays s'implantèrent celles introduites d'Italie ou du Midi de la Gaule, assurément beaucoup plus perfectionnées. En ce qui concerne les cépages, on a voulu prétendre que le « *petit noir* » y était exclusivement cultivé, mais outre que cette dénomination est trop vague, s'appliquant à de nombreuses espèces, différentes suivant les régions, il nous semble que l'on ne peut invoquer à l'appui de cette thèse aucun document sérieux, les auteurs latins ne parlant des races cultivées que lorsqu'il s'agit du Bordelais et de quelques provinces méridionales de la Gaule.

Quoi qu'il en soit, il est certain que nos coteaux bien exposés se couvraient de plus en plus par de nombreux et florissants vignobles, et l'on sait avec quel enthousiasme, le mot n'est pas trop fort, Ausone, Préfet des Gaules, né en 309 de notre ère, les a chantés dans son poème « *la Moselle* ». Voici en quels termes, au début de son ouvrage, il décrit notre région :

(1) Abbé MARTIN : *Histoire des Diocèses de Toul, Nancy et Saint-Dié*, p. 12.

*« Salve, amnis laudate agris, laudate colonis,
Dignata imperio debent cui mœnia Belgoe :
Amnis odorifero juga vitea consite Baccho,
Consite gramineas, amnis viridissime, ripas ».*

« Salut, fleuve béni des campagnes, béni des laboureurs ; les Belges te doivent ces remparts honorés du séjour des empereurs, fleuve riche en coteaux que parfume Bacchus, fleuve tout verdoyant, aux rives gazonneuses ».

Et continuant sa description, il ajoute :

*« Inducant aliam spectacula vitea pompam,
Sollicitentque vagos Baccheia munera visus :
Qua sublimis apex longo super ardua tractu
Et rupes, et aprica jugi, flexusque, sinusque
Vitibus assurgunt, naturalique theatro ».*

« Que l'aspect de la vigne nous présente d'autres tableaux ; que les dons de Bacchus attirent nos regards errants sur la longue chaîne de ces crêtes escarpées, sur ces roches, ces coteaux au soleil, avec leurs détours et leur renforcement, amphithéâtre naturel où s'élève la vigne ».

Et, plus loin encore :

*« Loeta operum plebes, festinantesque coloni
Vertice nunc summo properant, nunc de jure dorso,
Certantes stolidos clamoribus..... »*

« Le peuple, joyeux à l'ouvrage, et l'alerte vigneron parcourent avec empressement, les uns le sommet de la montagne, les autres la croupe inclinée de la colline et se renvoient à l'envie de grossières clameurs..... »

La peinture n'est pas moins élogieuse dans ce dernier passage :

*« Illa fruenda pariam species, quum glaucus opaco
Respondet colli fluvius : frondere videntur
Fluminei latices, et palmite consitus amnis.
Quis color ille vadis, seras quum protulit umbras
Hesperus, et viridi perfundit monte Mosellam ?*

*Tota natant crispis juga motibus et tremat absens
Pampinus, et vitreis vindemia turget inundis :
Adnumerat virides derisus navita vites,
Navita caudiceo fluitans super ocquora lembo,
Per medium, qua sese amni confundit imago
Collis, et umbrarum, confinia conserit amnis. »*

« Quand l'azur du fleuve répète les ombrages de la colline, l'eau paraît avoir des feuilles, et la rivière semble plantée de vignes. Quelle teinte colore les ondes, lorsque Hesperus allonge les ombres du soir, en projetant sur la Moselle la montagne verdoyante ! Tous ces coteaux nagent sous l'ondulation qui les balancent, le pampre frissonne et la vendange se gonfle dans le cristal des eaux. Le batelier, qui vogue en sa barque d'écorce au milieu des ondes, compte, dans son illusion, les ceps verdoyants, là où l'image de la colline se confond avec le fleuve et où la Moselle reflète la limite des ombres. »

Notre pays ne pouvait, assurément pas, désirer un plus bel éloge, et il n'est point banal de constater qu'il le doit précisément à un poète qui, originaire de Bordeaux, a semblé préférer chanter les vins de la Moselle déjà célèbres, alors qu'il laissait dans l'ombre les vignobles de sa patrie, qui allaient avoir, par la suite, la réputation mondiale que l'on connaît. Pour flatteur qu'il soit, le tableau de la Moselle n'en est pas moins exact, et, depuis Châtel-sur-Moselle jusqu'à Metz et au-delà, il répond, comme l'a fait remarquer Renauld, dans les *Hostelins et Taverniers de Nancy*, à la complète réalité.

Nous possédons d'ailleurs des preuves matérielles de l'existence de la vigne dans la vallée de la Moselle, à l'époque gallo-romaine : nous voulons parler de la découverte faite, dans le courant de l'année 1871, par M. Raoul Guérin, d'un fragment de bois, d'un décimètre environ de longueur, provenant indubitablement d'un sarment de vigne, encore recouvert de son écorce parfaitement reconnaissable. La trouvaille eut lieu aux environs de Dieulouard, sur l'emplacement de l'ancienne et célèbre station de *Scarpone*, et c'est en fouillant les ruines d'une construction de

cette époque, élevée dans l'île, que l'on mit au jour cette précieuse relique accompagnée, en outre, d'un certain nombre de pépins de raisin, de couleur noirâtre, réduits à l'enveloppe externe du grain, très fragiles et comme carbonisés. Il y a donc tout lieu de penser que l'on était en présence de la maison d'un propriétaire-vigneron, détruite probablement par le feu au moment d'une invasion des barbares venant de la Germanie (1).

Le développement du vignoble, à l'époque gallo-romaine, donna bientôt naissance à une très importante branche commerciale nouvelle, qui trouvait, dans le trafic des vins, l'occasion de très réels bénéfices. L'exportation des produits de la vigne gagna de proche en proche, et aux dires de Pline et de Columelle (2), ils vinrent bientôt faire concurrence jusqu'en Italie et même à Rome, aux vins méridionaux, où les expédiaient ceux qui avaient reçu le nom de *negociatores vinarii* et qui, réunis en un collège important pour défendre leurs intérêts (ce que nous appellerions maintenant un syndicat), occupaient chez nous une situation considérable. Le commerce des vins gaulois avec Rome peut paraître singulier, en raison de leur qualité ordinairement inférieure, mais Columelle le justifie par la mauvaise culture des vignes italiennes, et sans qu'il soit, peut-être, téméraire de penser qu'il ait pu y avoir là un engouement pour une nouveauté, mise en vedette par la mode et le désir du changement. Ces ventes portaient certainement, en majeure partie, sur les vins du Midi de la Gaule, et il y a tout motif d'admettre qu'elles se pratiquaient également dans nos contrées, où les Romains avaient, depuis longtemps, l'habitude de s'approvisionner en denrées diverses.

Les transports étaient d'ailleurs facilités, plus encore que dans la période précédente, par la création de cet admirable réseau de routes connu, encore appelé aujourd'hui sous le nom de *voies romaines* et dû au génie et à l'habileté professionnelle des ingé-

(1) *Journal Société Archéologie lorraine* : 1872, p. 190.

(2) PLIN : *Histoire naturelle*, XIX, p. 27, et XXX, p. 4. COLUMELLE : *De re rustica*, I, p. 20.

nieurs venus en Gaule à la suite de César. La région lorraine était, à ce point de vue, particulièrement bien partagée, et, parmi ces grandes artères, nous nous contenterons de citer celle allant de Langres à Metz et Trèves par Soulosse, Toul et Scarpone, celles de Langres à Strasbourg, de Bâle à Metz et de Reims à Toul, sans parler des embranchements secondaires, qui donnaient au pays des moyens de communication rapides et faciles, en favorisant, d'ailleurs, la culture et l'établissement de centres d'habitation. C'est ainsi que le trafic avec les vallées de la Saône et du Rhône se faisait par une grande voie, pour laquelle un pont important avait été construit sur le Coney et qui n'a été détruit que, très récemment, lors de la construction du canal de l'Est.

La prospérité de la viticulture en Gaule et la concurrence faite par ces vins en Italie ne furent point sans porter ombrage, de très bonne heure, au Pouvoir central romain, et, si nous en croyons Cicéron, qui proteste énergiquement au nom de la liberté contre les entraves apportées à la culture de la vigne et au commerce des vins, le Sénat, très protectionniste en la matière, résolut d'interdire la culture tout à la fois de la vigne et de l'olivier dans tous les pays transalpins (1). On n'est guère fixé sur la façon dont cette prescription fut exécutée, mais il semble, au dire de Strabon (2), qu'elle ne dut pas avoir grande efficacité, aussi peut-on se demander si ce n'est point, en réalité, pour en compléter les dispositions et en assurer, cette fois, la stricte exécution que l'Empereur Domitien, en l'an 90 avant notre ère, promulgua le célèbre Edit qui porte son nom, et en vertu duquel les propriétaires des vignobles de toute la Gaule devaient, dans un court délai, arracher la moitié de leurs vignes. En cas de non exécution volontaire, la destruction devait être opérée d'office par les employés de l'Etat, sans parler des amendes et même de la confiscation des terres (3). Les auteurs ne sont point toutefois d'accord sur les motifs qui dictèrent cette mesure draconienne,

(1) CICÉRON : *De Republica* II, 9 et 16, III, 7.

(2) STRABON : *Géographie*, IV, 2.

(3) VIALA et VERMOREL : *Ampélographie*.

et, si la majorité d'entre eux admet que la crainte de la concurrence dut en être la principale, d'autres, au contraire, se demandent s'il ne faut pas voir, dans cette proscription, un moyen de diminuer la prospérité, et même de ruiner un pays dont la marche ascendante n'était point sans inquiéter Rome. Pour laver la mémoire de Domitien, on a voulu voir dans son Edit une mesure plutôt utile que tyrannique, en arguant qu'il fut pris sous la préoccupation d'éviter la famine, en forçant les habitants à redonner à la culture du blé une superficie normale, que l'extension croissante du vignoble aurait réduite dans des proportions inquiétantes. S'il en avait été ainsi Domitien n'eut été en cela que le précurseur de nos ducs de Lorraine, qui devaient, comme nous le verrons plus loin, prendre, quinze siècles plus tard, des mesures sévères répondant précisément à cette seule préoccupation. Nous mentionnerons enfin, d'après Montesquieu (1), que l'Empereur Romain d'un caractère très timide, n'aurait eu recours à cette législation que pour éviter une invasion de la Gaule par les Barbares, dont les vignobles florissants n'auraient pas manqué de les attirer bientôt. En tout cas une des conséquences de l'ordonnance de Domitien, fut certainement de redonner une nouvelle vogue à la vieille bière gauloise, et qui ne diminua d'ailleurs pas, au dire de Legrand d'Aussy (2), alors même que Probus eut permis, par la suite, de replanter les cépages prohibés.

L'application rigoureuse de l'Edit de Domitien eut été assurément la ruine de notre Région et de toute la Gaule, mais heureusement il ne semble pas qu'il en ait été ainsi en présence de la tempête d'indignation, facilement compréhensible, qu'il souleva, et qui était d'autant plus redoutable que la plupart des grands vignobles des Gaules étaient possédés par de riches citoyens romains ou par d'anciens légionnaires, qui durent, assurément, rappeler bien haut les services rendus par eux aux Césars, l'injustice d'une pareille mesure équivalant pour eux à une ruine complète.

(1) MONTESQUIEU : *Esprit des Loix*.

(2) LEGRAND D'AUSSY : *Loc. cit.*, III, p. 303.

On peut croire également que l'Edit en question visait surtout les grands vignobles du Midi de la Gaule, et que par suite les propriétés de notre région échappèrent plus facilement à cette fatale destruction. Domitien ne s'était d'ailleurs point contenté d'ordonner l'arrachage des vignes, mais, par le même Edit, il défendait également, et d'une façon absolue, la plantation de nouveaux vignobles, sauf autorisation préalable, qui ne s'obtenait que moyennant finance.

Nous ne possédons aucune donnée certaine sur la durée de cette législation prohibitive, qui devait rencontrer, dans son application, les plus sérieuses difficultés pratiques, et il nous faut arriver jusqu'au III^e siècle, pour rencontrer un mouvement très marqué en sens contraire, c'est-à-dire un ensemble de mesures prises pour favoriser à nouveau le développement et l'essor du vignoble gallo-romain. C'est à l'empereur Probus que l'on fut redevable de ce bienfait, à tel point que l'on pourrait, sans exagération, lui donner pour son temps le nom de père bienfaiteur de la viticulture gallo-romaine. On a voulu aller plus loin, en le considérant même comme le premier importateur de la Vigne en Alsace et en Lorraine (1). Si Probus ne peut avoir cet honneur, que nous sommes obligé de lui contester, il n'en est pas moins vrai que son nom doit rester attaché aux plus utiles mesures de la propagation de la vigne dans la Région lorraine, et en particulier à l'Edit de 282, en vertu duquel des cépages de Sicile, de Grèce, des îles de l'Archipel et des côtes d'Afrique furent en grand nombre introduits dans notre pays, où ils devaient contribuer à l'établissement définitif de nos différentes variétés actuelles. Probus ne se contenta d'ailleurs pas de favoriser par tous les moyens l'importation des cépages étrangers, mais il paya lui-même d'exemple en employant une partie de ses légions à planter ou à replanter des vignes sur les rives de la Moselle. La tradition rapporte même que ce zèle fut la cause de sa mort violente, survenue au cours d'une sédition occasionnée par les trop rudes travaux qu'il imposait à ses soldats.

(1) BLEICHER : *Les Vosges*, p. 196.

La Vigne connut donc dès lors, dans la Région lorraine, une ère de prospérité qu'elle n'avait point encore atteint jusque là, mais la médaille n'était peut être point sans avoir son revers, car ces riches vignobles ne furent point sans susciter les plus ardentes convoitises de la part des tribus germaniques établies au-delà du Rhin. L'expérience prouva maintes fois la réalité du danger, et il est curieux de rapporter à ce sujet une prétendue mesure de sécurité prise pour obvier à ce péril toujours croissant. Ce serait, en effet, dans le désir d'empêcher les vins de la Gaule orientale d'être connus des Barbares qu'au V^e siècle, Rome (1) publia la fameuse loi *Ad barbaricum*, portant défense à tout gallo-romain de vendre aux tribus germaniques d'au-delà du Rhin, soit des vins, soit des huiles, même pour les goûter ! La prohibition, dont la naïveté fait sourire, venait trop tard et si tant est qu'elle dût être efficace, il eût fallu la prendre quelques siècles plus tôt, en établissant une barrière légale à toutes les transactions avec les pays de l'Est. On le vit bien quelques années après, et ces Germains, à qui il était défendu de vendre du vin, trouvèrent qu'il était pour eux bien plus simple de venir le boire sur place, s'appropriant, sans gêne et sans façon tout à la fois, le précieux breuvage et les vignes qui devaient leur permettre de s'en assurer à jamais la jouissance ! L'étoile romaine avait pâli au firmament des Gaules et sa domination n'était plus qu'une question de quelques années.

Le dernier succès des armées proconsulaires ne devait-il pas être celui remporté par Jovin, sous les murs de Scarpone, l'an 366. C'était à la veille des invasions des Huns et des Vandales, qui allaient chasser définitivement les troupes de Rome, en laissant derrière eux, entièrement dévastée et ruinée pour longtemps, cette Région lorraine naguère si florissante et si peuplée !

(1) *Mémoires Académie de Metz*, 1862 : p. 260.

CHAPITRE VII

Époques franque et carolingienne. — Royaume d'Austrasie et duché de Haute-Lorraine.

Lorsque Rome succomba, dans nos pays, sous la ruée des Barbares, la Région lorraine dévastée par ces incursions, resta de longues années dans la plus triste désolation. Fuyant les hordes sauvages, les populations rurales, disséminées jusque-là soit dans les villas gallo-romaines, soit dans les petites agglomérations formées dans les alentours, avaient dû se réfugier dans les centres importants, comme Toul, par exemple, comptant y trouver plus facilement aide et protection. On peut aisément penser quel fut alors le sort des exploitations rurales et viticoles, jadis si florissantes et abandonnées à la rapacité et à la rage de destruction des vainqueurs ! L'arrivée des Francs, appelée des vœux des malheureuses victimes de la barbarie, qui les considéraient comme de véritables libérateurs, leur permit, seule, de reprendre espoir et de se remettre aux travaux agricoles pour assurer à nouveau leurs moyens d'existence.

Malgré tout, l'âge d'or était passé, et pour longtemps, car la situation économique se trouvait bien changée, et c'est un véritable bouleversement de la propriété que, bon gré mal gré, la population ancienne dût subir. Les pacificateurs n'en étaient pas moins, eux aussi, des vainqueurs, et ils le firent bien voir en confisquant tout d'abord les deux tiers environ des domaines gallo-romains, que les chefs se partagèrent dans la proportion de leur rang hiérarchique, mais tous, depuis le plus élevé en grade jusqu'au simple soldat que l'on récompensait de son dévouement et de sa fidélité, considéraient les terres qui leur étaient dévolues *comme l'héritage de leur épée*, et en conséquence libres de toutes charges envers qui que ce fut.

Des concessions analogues, mais celles-ci faites à charge de certaines redevances annuelles, furent également accordées à des compagnons d'armes d'un rang moins élevé, tandis que, par contre, un grand nombre d'habitants du pays se trouvaient réduits en esclavage, ou au moins en une sorte de servage, les fixant désormais sur la terre où ils devaient vivre et travailler pour leur maître jusqu'à la mort ou un affranchissement toujours difficile à obtenir.

Les anciennes exploitations gallo-romaines se reformèrent peu à peu sous ces nouveaux maîtres, et la Vigne, particulièrement protégée par le pouvoir, comme le prouvent bon nombre de dispositions de la Loi Salique, devint à nouveau l'objet d'une culture de prédilection, partagée qu'elle était entre les grands propriétaires fonciers et quelques rares petits tenanciers échappés au sort commun, et qui d'ailleurs, pour se protéger des attaques et des vols, dont ils étaient souvent victimes, préférèrent, en bien des cas, perdre leur indépendance en réclamant l'appui de puissants seigneurs, dont ils devenaient en quelque sorte les clients, à charge de certaines prestations personnelles et foncières. La Féodalité naissait et elle allait se développer, d'une façon toujours plus puissante, pendant plus de dix siècles.

Mille ans après les Belges, les Francs avaient donc suivi la même voie d'invasion, alors qu'un semblable travail d'amalgame des races devait s'opérer, une dernière fois, pour former, avec leurs éléments nouveaux et les populations plus anciennes, Ligures, Celtes, Belges, Gallo-Romains, déjà si mélangées, une race définitive, notre race française actuelle, dont on s'explique facilement alors la diversité des types.

Réuni tout entier sous l'autorité de Clovis, notre pays devait être détaché de ce grand royaume pour former, à sa mort, en 511, le Royaume d'Austrasie qui, à la suite du partage intervenu entre ses fils, fut attribué à celui que l'histoire appelle Thierry ou Théodoric. L'Austrasie eût une existence politique fort mouvementée, tantôt indépendante, tantôt réunie temporairement à la couronne de France, à laquelle elle finit par être définitivement rattachée en 752, lors de la renonciation de son dernier roi, Car-

loman, en faveur de son frère Pépin le Bref, qui allait devenir roi de France en 758.

La Région lorraine, durant ce temps, et grâce aux qualités de travail et de persévérance de sa population, avait recouvré petit à petit son ancienne richesse et la viticulture sa situation florissante (1). Nous n'en voulons pour preuve que le témoignage du poète latin Venance Fortunat, qui arrivant de Rome en Gaule aux environs de l'année 562, visita à Metz la Cour de Sigisbert I^{er}, roi d'Austrasie, et parcourut en tous sens cette vallée de la Moselle, qu'il chanta, à son tour dans ses *Carmina*, en une sorte de réminiscence d'Ausone :

« *Blandifluas stupidis induxit collibus uvas*
Vinea culta viret quo fuit ante frutex. »

L'histoire nous rapporte en outre que dès le règne de Childéric I^{er}, les coteaux des environs de Bar-le-Duc étaient déjà couverts de vignes, dont la renommée s'étendait au loin et qu'à l'époque de Charlemagne de magnifiques *villas*, appartenant principalement au grand Empereur, étaient disséminées un peu partout dans la Région lorraine, où il venait y faire de fréquents séjours et dont quelques-unes étaient presque des palais, comme celles de Gondreville, de Savonnières près de Foug, de Tusey près de Vaucouleurs, de Void, de Vicherey et surtout celle de Champ-le-Duc, près de Bruyères, sa résidence favorite.

Ces domaines royaux qui, la plupart du temps, n'étaient autres que les anciennes grandes villas gallo-romaines transformées, comprenaient d'importantes superficies plantées en vignes, notamment dans ceux de Marsal, Moyenvic, Vic, Gondreville, Flavigny-sur-Moselle et Vandières. Charlemagne, qui s'occupait avec intelligence de la réglementation des vignobles de ses états, pour en assurer tout à la fois la conservation et le développement, ne craignait pas, en outre, de descendre jusque dans les plus petits détails pratiques au point de vue de la vinification, et c'est ainsi que dans l'ordonnance *De villis fisci*, il avait enjoint à ses

(1) DIGOT : *Histoire de Lorraine*, I, p. 101.

intendants de veiller à ce que les vendanges ne fussent point foulées avec les pieds, mais avec des pressoirs. Il tenait en outre à ce que chacune de ses villas eut son vignoble, composé d'espèces parfaitement bien choisies, et dans ce but il fit, dit-on, venir de la région d'Orléans des cépages qui y étaient particulièrement appréciés, pour les transplanter dans ses différents domaines et spécialement sur les coteaux de Rudesheim, où ils devaient, par la suite, produire le fameux crû du Johannisberg, aujourd'hui universellement connu.

Charlemagne était très fier de ses vignobles, aussi lorsqu'il voulait faire un riche présent à une communauté ou à un particulier, lui arrivait-il souvent d'en choisir un pour être l'objet de ses munificences, et c'est ainsi que lors d'un de ses séjours en son palais de Thionville, vers l'année 806, il concéda à l'abbaye de Saint-Arnould le domaine de Cheminot, en très grande partie planté de vignes (1). Un dernier document, relatif à cette époque, nous voulons parler du testament du diacre Adalgise, prouve l'état prospère du vignoble et donne une mention assez détaillée des plus importants de ceux situés dans la vallée de la Moselle.

A la mort de Louis le Débonnaire, fils de Charlemagne, notre pays, en vertu du traité de Verdun (843), fut rattaché au royaume des Francs orientaux, attribué à Lothaire I^{er}, qui abdiqua en 855 pour se retirer à l'abbaye de Prüm, en le laissant à Lothaire II, qui devait donner son nom, sous la forme de *Lotharingia*, à la vaste étendue de territoire sur laquelle il allait régner, et qui comprenait toute la région située entre la Meuse, l'Escaut, le Rhin et la Saône, avec Metz pour capitale. Le nouveau Royaume de Lorraine devint malheureusement tout de suite le théâtre sanglant des compétitions incessantes entre la France et l'Empire, alors qu'il allait être bientôt, et pendant le premier quart du x^e siècle, ravagé par les invasions successives des Normands et des Hongrois qui, non contents de mettre tout au pillage, arrachaient même les vignes et les arbres (2). Othon I^{er}, en 944, se

(1) BÉGIN : *Histoire des duchés de Lorraine et de Bar*, p. 11.

(2) DIGOT : *Loc. cit.*, I, p. 214.

rendit maître du royaume de Lorraine, dont il donna le gouvernement d'abord à son gendre Conrad et ensuite à son propre frère Brunon, archevêque de Cologne. Ce dernier sentant l'impossibilité dans laquelle il était de maintenir l'ordre dans le royaume, se décida, en 969, à le diviser en deux parties, en leur attribuant les noms de Duché de *Basse-Lorraine*, correspondant à peu près au territoire de la Belgique, et Duché de *Haute-Lorraine* ou *Mosellane*, comprenant outre la Lorraine proprement dite, l'Alsace, le Luxembourg et le territoire de Trèves.

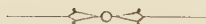
En 1048, le Duché de Haute-Lorraine, le seul dont nous ayons à nous occuper, fut donné en apanage par la diète de Worms à Gérard d'Alsace, qui devint le premier Duc de la Maison de Lorraine, avec le droit de le transmettre à sa descendance. Il avait choisi Châtenois pour sa capitale. Ce ne fut pas sans difficulté, qu'à sa mort en 1070, son fils Thierry conserva le pouvoir, le principe de l'hérédité n'ayant pas été admis d'emblée par les grands du pays. Il triompha néanmoins et de ce fait la lignée masculine de Gérard d'Alsace allait réunir sur sa tête la couronne ducale pendant près de quatre siècles consécutifs.

Le Duché de Haute-Lorraine ne sut pas malheureusement conserver son unité. « La faiblesse des Ducs, les efforts des Evêques et des Comtes pour se soustraire à l'autorité ducale, la politique des Empereurs germaniques, qui opposa les Evêques aux Seigneurs laïcs, enfin les luttes du Sacerdoce et de l'Empire, tout concourut à disloquer les Duchés à l'Est aussi bien qu'à l'Occident du Rhin (1) ».

C'est pendant cette période si troublée que se formèrent, aux dépens du Pouvoir central, un certain nombre de principautés plus ou moins importantes, qui proclamèrent leur indépendance, et dont les plus notoires étaient le Duché de Bar, le Comté de Vaudémont et les trois évêchés de Metz, Toul et Verdun. Le Barrois constituait, depuis le x^e siècle, une province particulière à la tête de laquelle se trouvaient des gouverneurs, qui prirent d'abord le titre de Comte, puis celui de Duc de Bar. En vertu du

(1) PARISOT : Page 471.

traité de Bruges (1301) il avait été divisé en Barrois mouvant, dont la capitale était Bar-le-Duc, dépendant du Parlement de Paris, et en Barrois non mouvant, avec Saint-Mihiel pour chef-lieu, qui avait conservé sa pleine indépendance. Le duché de Bar fut réuni et incorporé au duché de Lorraine en 1431, par suite du mariage de René d'Anjou, qui en était titulaire, avec Isabelle, fille de Charles II. Quant à la terre de Vaudémont, érigée en Comté au profit de Gérard, frère de Thierry, en 1071, elle passa également au duché de Lorraine en 1473, par suite de l'accession de René II à la couronne ducale. Les Trois Evêchés, qui avaient pris leur siège respectif à Metz, Toul et Verdun, nominalement placés sous la suzeraineté de l'Empire, n'en jouissaient pas moins, en fait, d'une complète indépendance, sous le pouvoir absolu de leurs Evêques, Princes du Saint-Empire. Ces trois territoires, qui comportaient un certain nombre d'enclaves dans les Duchés de Lorraine et de Bar, telles que Baccarat, Rambervillers, Moyen, Dieulouard, Belleville, Bainville, etc., devaient être définitivement annexés à la France sous Henri II, et occupés par lui en 1552.



CHAPITRE VIII

La Vigne et les Monastères lorrains.

Pendant que, sous l'administration sage et prudente des rois d'Austrasie et des Carolingiens, notre pays jouissait d'une tranquillité favorable au développement de l'agriculture et des vignobles, un fait capital au point de vue religieux et économique se produisait : nous voulons parler de la fondation, dans la Région lorraine, des premiers monastères et des grandes abbayes, dont l'influence devait être si puissante à tous les points de vue.

C'est vers la fin du ^{vi}e siècle qu'apparurent, pour la première fois, ces hommes qui, poussés par l'esprit divin et le désir de la mortification, s'en étaient venus chez nous, arrivant des plus lointaines contrées pour diriger leurs semblables dans la voie du Christ-Dieu et assurer leur propre salut. Cette nouvelle invasion, toute pacifique cette fois, s'effectua d'abord dans les parties les plus sauvages et les plus boisées de la montagne que les moines couvrirent bientôt de leurs nombreux ermitages, à tel point que l'on a pu dire, sans exagération, qu'ils avaient transformé les Vosges en une véritable et nouvelle Thébàide !

Saint-Colomban, d'origine irlandaise, comme presque tous ses compagnons, fut le précurseur, en fondant en 585 le monastère de Luxeuil, qui conquiert rapidement une renommée certaine et provoqua ainsi plus tard l'établissement des autres maisons religieuses. En 660, Gundelbert jette les fondements de l'abbaye de Senones, tandis qu'Hydulphe fait de même en 671 pour celle de Moyenmoutier, et, qu'en 684, Saint-Dié s'établit dans le val de Galilée, presque sur l'emplacement où devait s'élever la ville à laquelle il a donné son nom, alors que, peu après, Saint-Amé et Saint-Romarc fondent le monastère du Saint-Mont, près de Remiremont. Si ces événements devaient avoir une répercussion économique considérable, il ne faudrait toutefois pas se mépren-

dre sur le but poursuivi par ces premiers missionnaires, qui, avant tout, étaient moines et uniquement préoccupés du côté religieux de leur mission, les résultats matériels ne constituant, pour eux, qu'un côté très accessoire de la question. La mortification étant le but principal de leur vie, ces moines ne consentirent d'abord à s'installer que dans des endroits déserts et incultes, la plupart du temps au milieu même des forêts jusqu'alors inexplorees. La contemplation et la prière sous toutes ses formes, occupaient une partie de leur temps, mais nous savons que, d'après les prescriptions de Saint-Colomban lui-même, chacun de ses disciples devait consacrer douze heures par jour au travail manuel, faisant ainsi à eux-mêmes, avant de la prêcher aux autres, l'application de la sentence divine condamnant l'homme à manger « son pain à la sueur de son front ». Ces exercices corporels consistaient, pour le plus grand nombre des moines, en travaux de défrichement et de culture des terrains les plus rapprochés du monastère, qui leur donnaient le moyen de récolter les produits nécessaires à la vie des religieux, tout en transformant l'aspect du pays et en augmentant sa richesse générale.

Dans ces domaines, des moines pratiquaient toutes les branches de l'agriculture compatibles avec le sol et le climat de chaque localité. Les vignes étaient l'objet de tous leurs soins, car ils y trouvaient une source de profits et la provision du vin nécessaire à leur consommation. On sait, en effet, que, soumis toute l'année au maigre, et pendant de longs jours au jeûne strict, les moines et les religieux ont toujours eu la permission de faire usage du vin, véritable reconstituant, d'autant plus indispensable qu'ils se livraient, par ailleurs, aux plus durs travaux manuels.

Une tradition ne rapporte-t-elle pas d'ailleurs que la Vigne fut importée dans les Vosges par Saint-Dié lui-même, qui serait parvenu à l'acclimater et à la faire fructifier sur les pentes de la chaîne des Vosges, aux environs du val de Galilée. Cette opinion nous semble singulièrement hasardée, bien que l'on affirme qu'au ^{xvii}e siècle la Vigne était encore cultivée dans la vallée de Fraize; si, à la rigueur on conçoit que quelques ceps de vigne aient pu réussir à l'état de treille sous le climat de Saint-Dié, il n'est point

vraisemblable d'admettre que jamais la Vigne ait pu prospérer d'une façon régulière et normale, les conditions atmosphériques ayant dû, dès cette époque, constituer pour cette culture un obstacle absolu.

L'établissement de tous ces monastères eut encore, au point de vue spécial de la viticulture, de très sérieux avantages, dont profitèrent indirectement les propriétaires et les vigneron du pays. Très instruits, en effet, et en rapports constants avec d'autres Maisons des différents pays étrangers, ces moines s'appliquèrent toujours à la sélection des meilleurs cépages qu'ils obtenaient grâce à leurs relations, en même temps qu'ils poussaient à un rare degré de perfection les procédés, encore rudimentaires, de la fermentation et de la conservation du vin. La Vigne trouvait de plus dans ces sols vierges, recouverts d'une couche humifère profonde, des éléments de fertilité lui assurant une végétation remarquable. Dans chaque monastère, des religieux étaient spécialement désignés pour surveiller toutes les opérations vinicoles, et c'est ainsi qu'à l'abbaye de Moyen-Vic le célèbre moine *Marcuff*, l'auteur du « Formulaire » qui porte son nom, remplissait les fonctions de *cellerier* avec la haute direction sur les vignes et les caves. C'est, qu'en effet, à la cellule, qui constituait au début l'unique demeure de l'ermite, s'était peu à peu substitué un ensemble de bâtiments de plus en plus considérable, jusqu'à former les grandes abbayes dont nous pouvons, aujourd'hui encore, constater l'importance. Les terres et le vignoble avaient bénéficié de la même progression, et à la suite, soit de donations, sur lesquelles nous reviendrons plus loin, soit d'acquisitions, les domaines monastiques s'étaient sans cesse accrus, dans des proportions qui n'étaient point sans présenter, au point de vue de la circulation des biens, des inconvénients sérieux. Quoi qu'il en soit, il est certain que, de très bonne heure, les moines et leurs disciples ne purent plus suffire à eux seuls à cette exploitation et qu'ils durent, dans le but de trouver des aides, faire appel à tous ceux qui, dans la région ou même les pays voisins, consentiraient à venir mettre leurs bras à leur service.

Ce fut le salut pour beaucoup de malheureux, qui, dans ces

époques troublées trouvèrent, de la sorte, une occasion inespérée de pouvoir s'assurer du lendemain pour eux et leurs familles. Il ne faut pas oublier, en effet, que le type du petit propriétaire, tel que nous le concevons, n'existait plus, si tant est qu'il eut existé pendant la période gallo-romaine, tous les biens, presque sans exception, n'appartenant qu'aux rois et aux seigneurs laïcs et ecclésiastiques. Le peuple se trouvait donc sous la dépendance absolue des maîtres, dont il cultivait les domaines et auxquels il restait immuablement attaché, et ce ne fut qu'au jour de l'affranchissement des Communes que les vilains purent, à leur tour, devenir propriétaires. Dans ces conditions, des populations jusque là errantes, attirées par les avantages qui leur étaient offerts, vinrent vite se grouper autour des monastères, en donnant naissance à des agglomérations, origine, dans bien des cas, de beaucoup de nos villages lorrains modernes. En Lorraine, spécialement, où le Pouvoir central n'était encore qu'un leurre, les Couvents prirent d'autant plus d'importance et d'autorité qu'il était plus faible et moins capable d'assurer aide et protection à ses sujets.

Le nombre des monastères, abbayes ou collégiales disséminés sur toute la Lorraine augmenta de jour en jour ; nous nous contenterons de signaler ici, avec la date approximative de leur fondation, ceux où se trouvaient d'importants vignobles : Saint-Maurice, Saint-Gengoult, Saint-Epvre et Saint-Mansuy à Toul ; Belleval (1107), Chaumousey (1130), Clairlieu (1159), où les Ducs de Lorraine appelèrent les religieux de Cîteaux ; Belchamp (1086), Beaupré (1130), Saint-Michel-sur-Meuse, Sainte-Marie-aux-Bois, Gorze, Bouillonville, Saint-Eucaire à Liverdun, Saint-Firmin, Flavigny, Neuvillers-sur-Moselle, Buxières-aux-Dames, Lay-Saint-Christophe, Blanzey, Bosserville, etc. D'après les historiens les plus sérieux, il n'y avait pas moins de 33 abbayes et de 70 prieurés au ^{xv}^e siècle dans le seul diocèse de Toul, la plupart fondés avant le ^{xiii}^e siècle. Nous possédons de nombreux documents constatant l'existence de vignobles importants dans les domaines des différents ordres religieux et qui sont, en quelque sorte, la preuve vivante de la prospérité de la vigne en Lorraine

pendant tout le Moyen-Age. C'est ainsi que dès le vi^e siècle l'abbaye de Saint-Epvre de Toul recevait de Dagobert la plus grande partie du Xaintois, presque encore désert à cette époque, et que pour sa mise en valeur le Prieur y envoyait un certain nombre de religieux qui s'appliquèrent à bâtir de nombreuses granges pour rentrer les récoltes et des celliers pour les vendanges. A la fin du x^e siècle, on constate dans un diplôme octroyé par Charles le Simple, que le Chapitre de Toul possédait déjà des vignes considérables à Pagny-sur-Meuse, Bruley et Lucey, tandis que Vulfoade, maire du Palais, fondateur de l'abbaye de St-Mihiel, confiait ce couvent, en 709, à des religieux de l'ordre de Saint-Benoît, en le dotant de terres et d'importants vignobles situés notamment à Woinville.

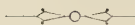
M. Ch. Abel, dans son étude sur la *Vigne dans le département de la Moselle*, signale, de son côté, que le Chapitre de la Cathédrale de Metz possédait en 745 des vignes considérables, qui permirent à l'Evêque Chrodegan, lors de la fondation de l'abbaye de Gorze, d'en détacher quelques pièces, situées à Scy et à Chazelles, pour les lui attribuer, en même temps qu'il y envoyait six familles de vignerons pour s'occuper particulièrement du nouveau domaine, qui s'accrut également, un peu plus tard, des clos de Millery, appartenant aussi auparavant à la Cathédrale de Metz. L'abbaye de Gorze jouit, du reste, toujours d'une grande prospérité et son vignoble, très développé, comprenait, outre les vignes que nous venons de signaler, d'importantes pièces, entrées à des dates diverses, à Thiaucourt (761), à Varangéville (780), Augny (857), Arnaville (858), Voisage (864), Le Sablon (880) et Faily (914), ainsi qu'au Vallon de la Fensch à Fontoy, à Budange, Dansge, Morlange et Rosselange-sur-l'Orne (959 à 975). Il faut bien remarquer qu'indépendamment des acquisitions opérées à titre onéreux par les monastères, ceux-ci voyaient leur fortune s'agrandir en raison des nombreuses donations à eux faites en vue d'assurer à leurs auteurs « la protection du Ciel pendant leur vie et le salut éternel après leur mort ! » L'histoire locale contient des milliers de ces actes. C'est ainsi qu'en 783, Hildegarde, Reine de France, offre à l'abbaye de Saint-Arnould, à Metz, un vignoble situé à

Bouxières-aux-Dames, « dans le pays de Scarpone », et que la même abbaye est l'objet de semblables libéralités en 848 pour des vignes à Mazelle et à Saint-Julien, et en 892 pour d'autres, situées à Ars-sur-Moselle. L'abbaye de Notre-Dame de Nouzon reçoit, en 973, de l'Archevêque de Reims, dix métairies de vignes à Rozerieulles et à Châtel-Saint-Cermain. Dès 953, l'abbaye de Sainte-Glossinde, à Metz, possédait des vignes à Saint-Maximien et à Queuleu, alors que les vignes du Mont-Saint-Quentin, près Longeville; dépendaient, en 977, du monastère de Saint-Pierre. Par son testament daté de l'an 985, Saint-Vicfried, évêque de Verdun, donne à l'abbaye de cette ville ses vignes, sises à Neuville-sur-Meuse, entre Forges et Charny. En 991, l'abbaye de Longevilles-Saint-Avold recevait les vignobles de Magny, sur la Seille, en 1121 celui de Vantoux, en 1285 celui d'Altroff, sur la Nied. Le monastère de Sainte-Croix, dès 1121, détenait des vignes à Rozérielles, ainsi qu'au Ban Saint-Martin, à Plantières et à Saint-Julien et celui de Saint-Vincent, à Metz, sur le Saint-Quentin, en 1177, ainsi qu'à Ancy et Vallières.

En 1256 on donnait à l'abbaye de Saint-Pierremont une vigne à Rombas et en 1266 une autre à « Norroy-le-Vigneron ». L'abbaye de Villers-Bettlach reçut en 1226 de Rodolphe, chanoine de Trèves, un grand domaine près de cette ville, à condition toutefois de ne jamais le vendre et de boire chaque jour de ses produits « afin, disait-il, que les religieux eussent plus de cœur à travailler et à prier pour le donateur ». Nous mentionnerons enfin que le duc Henry de Luxembourg démembra une partie de son domaine de Guentrange au profit de l'abbaye de Clairefontaine, pour tenir lieu de dot à sa fille, religieuse en ce monastère, et notamment un vignoble célèbre dépendant de l'ancienne « Theodorica villa », planté, selon la tradition, par Charlemagne.

On voit par ces citations quelle était l'importance de la propriété viticole des Ordres religieux, qui d'ailleurs ne fit que s'accroître jusqu'à la Révolution de 1789. Si au point de vue économique l'augmentation indéfinie des biens de main-morte pouvait présenter de très grands inconvénients, il est bien certain, par contre, qu'à notre point de vue spécial, la viticulture lorraine n'a

pu en retirer que de grands avantages, en raison des progrès réalisés dans ces domaines monastiques, tant au point de vue de la sélection des meilleures variétés de cépages qu'à celui des perfectionnements des procédés de vinification.



CHAPITRE IX

Le Moyen-Age et la Féodalité. — L'Affranchissement des Communes. — Ses conséquences.

L'on peut dire que pendant tout le Moyen-Age, tous les domaines, en dehors de ceux de la Couronne, qui n'appartenaient pas aux établissements religieux, étaient sous la dépendance des Seigneurs laïcs à un titre quelconque, car, à cette époque, la petite propriété n'existait pas, pas plus d'ailleurs que la bourgeoisie. Le pays est entièrement soumis au régime féodal, aux mains d'une noblesse nombreuse et turbulente, en face du « Pouvoir ducal faible et toujours contesté ». La Région lorraine est alors couverte d'un grand nombre de châteaux dont les Seigneurs ont fait autant de forteresses. La guerre et les fêtes sont les occupations habituelles, et le Vin est toujours de toutes les cérémonies ; aussi ne faut-il point s'étonner de la place importante que les vignes tenaient dans la fortune de chaque châtelain, qui mettait son point d'honneur dans la possession d'un crû fameux, dont les produits devaient servir, aux jours de solennité, à remplir les hanaps des invités de marque, dont les estomacs, solides et complaisants, se prêtaient on ne peut mieux à toutes les prévenances du maître de céans.

La Vigne était donc fort en honneur et ses produits, abondants et renommés, jouissaient au loin d'une réputation de bon aloi. C'est ce que disait déjà le Minorite Barthélémy l'Anglais, dans le XV^e livre de son ouvrage *De proprietatibus rerum*, signalé récemment par M. le Professeur Perdrizet : « La Lorraine est une région en auculns lieux moult habondante en vins (1) », alors que de son côté, l'auteur du fabliau de *La Bataille des Vins*,

(1) La plus ancienne description de Lorraine. *Mém. Soc. Arch. Lorraine*, 1900, p. 389.

Henry d'Andelys, atteste la réputation bien établie au ^{xiii}^e siècle, des crûs des bords de la Moselle (1). Les vins de cette région devaient, en effet, présenter de sérieuses qualités et un degré alcoolique élevé, si nous en croyons le fait suivant rapporté dans les *Mémoires de l'Académie de Metz* (2). En 1483, lors de la démolition des chapelles romanes du chœur de la Cathédrale de cette ville, l'on mit à jour plusieurs sépultures d'évêques, notamment celle de Philippe de Floranges, inhumé en 1297. Suivant l'usage, ce Prélat avait été enseveli avec ses ornements pontificaux, la croix d'une main et un calice dans l'autre, dans lequel on découvrit un liquide qui, après examen, fut reconnu pour être du vin, qui, d'ailleurs, avait conservé sa couleur rougeâtre et une assez grande force. Selon toute vraisemblance, ce vin, qui rappelait au point de vue liturgique le Sacrifice de la Messe, provenait des côteaux mosellans voisins; mais pour s'être conservé ainsi pendant près de deux siècles, il fallait un produit de qualité supérieure, aussi l'auteur, qui nous rapporte le fait, croit-il pouvoir en conclure que l'on se trouvait en face d'un crû de *Pinot*, la *grosse race*, dit-il, n'ayant jamais pu donner un vin capable de résister aussi longtemps.

Si la culture de la vigne était générale dans toute la Lorraine au Moyen-Age, il est naturel que son extension vers la partie rapprochée de la chaîne des Vosges ne s'est réalisée que tardivement, en raison du climat rendu plus rude par la proximité des grandes forêts, défrichées depuis lors. C'est l'opinion de Gravier (3), qui ne fait pas remonter cette culture dans cette partie du pays au-delà du ^x^e siècle, et celle qu'a bien voulu nous communiquer verbalement, en 1910, M. Vaudrey-Evrard, le regretté Président de la Société d'Horticulture et de Viticulture de Mirecourt, d'après lequel la Vigne ne daterait que du ^{xv}^e ou ^{xvi}^e siècle dans les environs de cette ville.

(1) GÉRARD : *L'ancienne Alsace à Table*, p. 313.

(2) *Mémoires de l'Académie de Metz*, 1862, p. 268.

(3) GRAVIER : *Etude de l'arrondissement de Saint-Dié*.

Malgré ces opinions, sur le bien-fondé desquelles il est difficile de se prononcer d'une façon générale, certaines affirmations pouvant être vraies pour des localités particulières, mais fausses pour la généralité des cas, il est indiscutable qu'à la fin du XII^e siècle, le vignoble lorrain présentait une importance considérable au moment où se produisait, non seulement en Lorraine, mais encore en France, un événement qui devait avoir, sur l'état social et économique du pays, une profonde répercussion jusqu'alors inconnue, nous voulons parler de l'*affranchissement des Communes*. On sait quelle fut l'origine de ce mouvement. Rompant avec les idées jusqu'alors reçues, et mû par une claire vision des réalités, Guillaume de Champagne, archevêque de Reims, pour attirer dans une nouvelle ville qu'il venait de fonder dans ses Etats, Beaumont-en-Argonne, une population nombreuse, décida, en 1182, d'accorder à ceux qui viendraient s'y fixer des libertés jusqu'alors inconnues, donnant à chaque vilain le droit de posséder un héritage en toute liberté et de le transmettre à ses descendants. L'ensemble des habitants formant la *Communauté*, ou encore la *Commune*, devait être régi par une administration municipale, dont les droits et les devoirs étaient soigneusement délimités dans l'acte de concession connu, universellement depuis, sous le nom de *Loi ou de Coutume de Beaumont*, et qui devait servir de modèle à tous les actes postérieurs analogues. Cette réforme constitua une véritable révolution, et, si pour arriver à ces libertés le sang coula souvent en France, il est consolant de constater que dans la Région lorraine aucune vie humaine ne paya de son sacrifice l'obtention de ces franchises communales, qui, de jour en jour, s'étendirent, grâce d'ailleurs à l'initiative et au soutien des ducs de Lorraine, qui avaient certes, il faut bien le reconnaître, un intérêt évident à favoriser l'affranchissement des Communes et celle des serfs, qui échappaient, par là même, à la puissance directe des Seigneurs féodaux pour tomber sous la leur propre. Ce fut une des armes dont se servit le Pouvoir Central dans sa lutte contre la Féodalité. La *Loi de Beaumont* créait donc la Bourgeoisie et, par le fait, la Commune, qui non seulement devait régler elle-même ses affaires privées, mais possédait encore

des attributions administratives et judiciaires, avec une autonomie de beaucoup plus étendue que celle dont jouissent nos communes du xx^e siècle (1).

En ce qui concernait les particuliers, le principal bienfait apporté à la population rurale par les chartes d'affranchissement, fut, sinon le droit de posséder la terre sans aucune charge, du moins la faculté d'en devenir propriétaire moyennant des redevances *fixées une fois pour toutes et non plus laissées à l'arbitraire du Seigneur*. On conçoit quelle activité dût naître de cette transformation économique, et avec quel acharnement et quel amour ces *petits propriétaires*, comme nous les appellerions aujourd'hui, se mirent à cultiver et à améliorer ces lopins de terre devenus les leurs pour toujours ! Les villages, eux aussi, prenaient chaque jour une importance nouvelle et leur population, suivant Digot (2), était peut-être égale, dans son ensemble, à celle de nos jours. La Vigne dut, naturellement, être l'objet des premiers désirs de ces bourgeois terriens, mais il est fort probable qu'ici le progrès alla moins vite que pour les autres cultures, en raison même du capital nécessaire à la constitution de vignobles et à la construction des caveaux et des celliers propres à assurer la confection et la conservation du vin. Dans chaque commune, cette nouvelle classe sociale comprit bien vite l'utilité qu'il y aurait pour elle de grouper ses membres dans une association ayant pour but la défense de ses droits et privilèges, en même temps que les perfectionnements à apporter à la viticulture. Ce fut l'origine des *Confréries*, qui, répondant à un besoin réel, devaient, sous le nom de *Syndicats*, reparaître de nos jours, tandis que la création des maires, des jurés et des échevins, assurait à chacun une justice prompte et équitable dans les multiples démêlés que le heurt des intérêts contraires pouvait occasionner. La répression des contraventions aux prescriptions de la charte ressortissait aux mêmes magistrats municipaux, et, notamment, le fait d'avoir commis des dégâts dans les vignes;

(1) DUVERNOIS : Page 233.

(2) DIGOT : Loc. cit., II, p. 141.

soit par vol des raisins, soit à la suite de divagations d'animaux domestiques, était puni par des amendes souvent considérables (1).

Le mouvement d'affranchissement des Communes, commencé à Liverdun en 1178, avant même celui de Beaumont, par l'initiative de Pierre de Brixey, devait s'étendre successivement aux localités viticoles suivantes que nous citerons seules, parmi tant d'autres : Ormes (1189), Pont-Saint-Vincent (1200), Montiers (1226), Laheycourt (1230), Neufchateau (1231), La Chaussée (1249), Mirecourt (1234), Bourmont et Triaucourt (1248), Frouard (1255), Montfort et Chatenois (1263), Brieuilles (1264), Nancy, Saint-Nicolas du Port, Lunéville et Gerbéviller (1265), Charmes et Saxon (1269), Essey et Maizerais (1289), Saulmory (1294), Rambucourt (1305), Sampigny (1320), Saint-Aubin (1334), Toul (1306), Chatel (1317), Commercy (1324), Vic (1344), Sarrebourg (1435), Saulx (1460), Vigneulles (1489), Flavigny-sur-Moselle (1563), etc.....

L'augmentation progressive de la population groupée en communes avait eu pour conséquence d'amener le défrichement des parties encore incultes du pays, ainsi que des déboisements, peut-être trop importants. Toutes ces transformations avaient mis notre pays dans d'excellentes conditions de production, et la prospérité y eut été grande si malheureusement les guerres, les épidémies et la famine n'étaient venues, tour à tour, et presque périodiquement, entraver ce magnifique essor. Différentes calamités amenèrent une grande diminution de la population lorraine dans la seconde moitié du xiv^e siècle, entraînant une décadence très marquée de l'agriculture et des vignobles (2).

(1) Loi de Beaumont : art. 38 et 48.

(2) DIGOT : Loc. cit. II, p. 374.



CHAPITRE X

Les Ducs de Lorraine et la Vigne. — Le Code viticole lorrain.

En 1431, Charles II mourait, la même année que Jeanne d'Arc, et, avec lui, s'éteignait la branche aînée de la Maison de Lorraine. Il ne laissait qu'une fille, Isabelle, mariée à René I^{er} d'Anjou, chef de la branche d'Anjou-Lorraine, dont l'accession au pouvoir fut contesté par le Comte Antoine de Vaudémont, qui le réclamait pour lui-même. Après bien des vicissitudes, un mariage intervint heureusement entre les représentants des deux Maisons : René II, fils de René I^{er}, épousait la princesse, fille du Comte de Vaudémont. René II, le futur vainqueur de Charles le Téméraire, fondait ainsi la branche de Lorraine-Vaudémont qui devait rester à la tête des deux Duchés jusqu'en 1737, époque où en vertu du Traité de Vienne, dont les préliminaires furent signés le 3 octobre 1735 et ratifiés le 13 février 1737, le Duc de Lorraine François III, alors régnant, abandonnait définitivement la Lorraine, en échange du Grand Duché de Toscane, dont la couronne lui était promise aussitôt après la mort de Jean-Gaston de Médicis, qui survint le 9 juin 1737. Le Duc François III quitta donc alors le pays de ses pères pour gagner Florence, qu'il devait laisser en 1745, pour monter sur le trône du Saint-Empire, où il était appelé par suite de son mariage avec Marie-Thérèse d'Autriche. Le traité de Vienne stipulait, en outre, que le Duché de Lorraine appartiendrait désormais à la France, mais que l'usufruit en serait laissé à Stanislas, roi de Pologne, qui, à son tour, devait renoncer à son ancienne couronne en faveur d'Auguste III, ce qu'il fit le 27 janvier 1737. Stanislas entra, le 5 avril 1737, en possession de la Lorraine, qui fut réunie définitivement en toute propriété à la France le 23 février 1766, date de sa mort à Lunéville.

La Lorraine fut la province incorporée la dernière à la France, et cette réunion n'alla pas sans laisser au cœur des vieux indigènes un profond sentiment de regret au souvenir de leur séculaire indépendance. Bientôt toutefois, l'âme française s'empara de ses nouveaux sujets qui, en définitive, ne formaient qu'une branche à part de la grande famille dans laquelle ils allaient se confondre pour toujours.

Durant cette longue période, la propriété privée passa par des fortunes diverses. Après la crise de la fin du ^{xiv}^e siècle, la prospérité renaissa peu à peu, mais elle fut bien précaire, menacée d'abord par la peste, qui se déclara successivement de 1504 à 1508, en 1522 et 1524, et ensuite par les guerres, qui, presque périodiquement, tombèrent sur notre pays. Ce fut surtout durant la terrible Guerre de Trente Ans, et après, que tous les fléaux fondirent à la fois sur la malheureuse Lorraine, qui succomba sous les coups des hordes étrangères, des épidémies et de la famine.

Les atrocités et les brigandages, commis par les Suédois, transformèrent en un véritable désert la plupart de nos campagnes, qui, au dire des historiens, avaient perdu en moyenne plus des trois quarts de leurs habitants, et l'on peut encore citer aujourd'hui les noms de nombreux villages qui ne se relevèrent jamais de leurs ruines et disparurent pour toujours ! Pendant toute cette triste période, les champs et en particulier les vignobles restèrent complètement en friches, les campagnards vivant au milieu des bois, où ils échappaient plus facilement aux exactions des envahisseurs, qui s'acharnèrent sur toutes les demeures seigneuriales, ne laissant après eux que ruines et dévastation !

Lorsqu'enfin l'ouragan de fer et de feu fut passé et que la paix fut rendue à nos ancêtres ruinés, on peut aisément se figurer ce qu'il fallut de volonté et de travail pour redonner aux cultures leur ancienne prospérité. Le pays ne se repeuplait que fort lentement, et c'est précisément à la pénurie des travailleurs que, pendant l'occupation française, Louis XIV ordonna d'installer, principalement en vue de la culture des vignes, de véritables colonies d'ouvriers étrangers, de Picards notamment, dont beaucoup s'installèrent, en 1663, dans les environs de Dieuze. Ces nouveaux

venus, fort mal reçus en Lorraine, y étaient considérés comme des intrus, presque comme des voleurs, avec lesquels les indigènes ne voulaient avoir aucune relation, à tel point que les mariages avec les enfants de ces immigrants étaient une chose que la population n'aurait point supporté. Avec le recul des temps, il faut bien reconnaître que ces bras étrangers étaient bien nécessaires pour aider à la reconstitution des vignobles lorrains, et loin de les repousser, nos ancêtres auraient dû, devant l'insuffisance des travailleurs, les accueillir comme de précieux auxiliaires. Mais l'homme n'est-il pas toujours le même et ces conflits ne se renouvellent-ils pas chaque jour devant nous ?

C'est d'ailleurs avec cette malheureuse disposition d'esprit, trop compréhensible chaque fois que l'intérêt particulier est en jeu, que furent toujours accueillies les fréquentes mesures prises par les différents ducs de Lorraine, en vue d'assurer la conservation et le perfectionnement du vignoble. Cette réglementation découlait de l'idée même que l'on se faisait de la Vigne, considérée partout comme la plus grande richesse rurale, et dont la prospérité ressortissait, pour ainsi dire, de l'intérêt général. N'est-ce point aussi la conception qu'en avait encore le législateur moderne, quand, au moment de la confection du Cadastre actuel, il plaçait dans la première classe des terres toutes celles plantées en vignes, sans s'occuper de la question de savoir quelle était la véritable valeur de chacune de ces vignes. Cette façon d'estimer les vignobles explique les soins méticuleux que les propriétaires ne cessaient de leur donner, mais il y eut plus, et malgré tout le zèle que les tenanciers apportaient à cette culture, nos Ducs voulurent encore, par des mesures générales ayant force obligatoire, veiller à l'avenir de la Vigne dans leurs Etats. C'est dans cette volonté qu'il faut chercher l'origine de toutes les prescriptions édictées par eux en cette matière, aux ^{xvii}^e et ^{xviii}^e siècles.

La question, reconnaissons-le, était singulièrement complexe, aussi les ordonnances durent-elles l'envisager sous toutes ses faces. Il fallait, en effet, tout d'abord se préoccuper de la sélection des plants les plus aptes, d'une part à une culture

facile et d'autre part capables néanmoins de donner des produits supérieurs et suffisamment rémunérateurs, d'où la nécessité de veiller à ce que les espèces de qualité inférieure, d'autant plus tentantes à cultiver que leur production est toujours plus abondante, ne vinssent point détruire la réputation des vins lorrains obtenus avec des cépages de prix. Les vigneron, souvent besogneux, ne se soumirent qu'à grand'peine à ces prescriptions, si préjudiciables, en apparence du moins, à leurs intérêts immédiats, mais les ducs de Lorraine montrèrent à ce sujet une inflexible tenacité, ne reculant pas, comme nous le verrons, devant l'ordre de faire arracher impitoyablement toutes les vignes plantées en fraude.

Leur prévoyance défendit ensuite toute culture étrangère dans les Vignes, indiquant les soins à leur donner, déterminant les emplacements défavorables ou avantageux à la plantation de nouveaux vignobles, y encourageant en certains cas, les prohibant ailleurs, en fixant les formalités à accomplir avant la plantation. Les Ducs apportèrent, enfin, de sérieuses restrictions à l'importation et à la vente des vins étrangers dans leurs Etats, pour éviter une concurrence souvent dangereuse aux produits locaux, disposition de faveur, assurément, mais compensée par les droits fiscaux établis sur la circulation et la vente des vins.

L'ensemble de ces mesures constituait une sorte de Code viticole lorrain, qui resta en vigueur jusqu'à la veille de la Révolution de 1789, et grâce auquel les Ducs de Lorraine maintinrent toujours la réputation des vins du pays, qui étaient appréciés à leur juste valeur jusque dans les Cours étrangères, où ils en envoyaient souvent à titre de cadeau. Cette réglementation avait encore une utilité particulière, surtout au début, si l'on envisage la question au point de vue du rang social et des aptitudes des petits propriétaires d'alors. Si, en effet, les Nobles et le Clergé furent seuls capables de posséder des terres et des vignes dans le sens absolu du mot, jusqu'à l'affranchissement des Communes, cette situation légale changea à partir de ce moment, et c'est avec un véritable acharnement, de bon aloi du reste et fort compréhensible, que les bourgeois, les anciens « vilains », se rendirent

propriétaires des immeubles mis en vente par leurs anciens tenanciers. C'est ainsi que M. Ch. Guyot, le savant Directeur honoraire de l'Ecole Forestière de Nancy, a pu écrire que sous le règne de Mathieu II, en 1240, les paysans détenaient déjà, en cette qualité, une certaine partie du territoire rural. Les vignes fascinèrent surtout ces nouveaux petits propriétaires, qui eurent bien vite créé dans leurs communes un *vignoble paysan*.

L'expérience devait toutefois souvent leur manquer, car n'ayant pas les ressources financières suffisantes, ils ne pouvaient faire venir de loin des praticiens particulièrement au courant, comme cela se passait pour les grands domaines. Les Ducs de Lorraine voulurent remédier à cet état de choses en publiant leurs ordonnances spéciales à la Vigne, dont les prescriptions devaient éclairer les vignerons sur leurs intérêts. Cette réglementation, avec le recul du temps, nous apparaît sous son véritable jour, et il faut bien en reconnaître la justesse au point de vue viticole, réserve faite toutefois de la sévérité d'une répression que nous ne comprenons plus aujourd'hui.

1° Prescriptions relatives au choix des cépages.

Les premières mesures à prendre devaient naturellement porter sur les variétés de vignes les plus aptes à produire un vin de bonne qualité. L'expérience ayant démontré que les différents cépages dits de *petite race* donnaient des produits de valeur supérieure, il y avait logiquement lieu d'en favoriser la plantation par tous les moyens et en même temps de réduire ou de proscrire d'une façon absolue les plants de qualité médiocre connus sous le nom de *grosse race*. C'est ainsi que, dès 1338, les Magistrats de la Ville de Metz prenaient, dans ce but, à la date du 23 novembre, un arrêté aux termes duquel il était ordonné d'arracher certains pieds de *grosse race*, appelés communément *gots*, *gottz* ou enfin *gocz*. Défense également était faite d'introduire dans la Cité des vins provenant de ces cépages prohibés, alors même qu'ils auraient été produits par des vignobles situés à l'étranger (1).

(1) GUÉRARD : *Annales*, p. 28.

On ne fut d'ailleurs pas longtemps à s'apercevoir des bons effets de ces mesures ; aussi les vigneron, même ceux qui n'étaient pas sous le coup de ce décret, mais qui tenaient à fournir la Ville de Metz, se mirent-ils d'eux-mêmes à arracher les cépages frappés d'interdiction par les magistrats de cette ville ; à Norroy, en 1381, l'atour messin portait formellement que les vins étrangers ne seraient achetés que s'ils imitaient ceux « des environs de la Ville de Metz ». La conséquence naturelle fut l'extension rapide, dans toutes les contrées voisines, des plants de petite race et particulièrement, au dire de Guérard, des *formentaulx* blancs et noirs (1). Le temps apporta toutefois, petit à petit, un certain relâchement dans la surveillance, ce qui nécessita une nouvelle publication de ces prescriptions, tombées insensiblement en désuétude.

En Lorraine, le duc Charles III adopta la même façon de voir et, par une ordonnance de juin 1598, il décida que toutes les vignes plantées de *gouaulx* ou grosse race, devraient être défrichées dans un délai maximum de trois années. En 1655, la même prescription était encore renouvelée et l'interdiction porta, pour la première fois, sur le *Lyverdun*, plant très productif, mais dont le vin était jugé de qualité insuffisante.

Un règlement du 13 janvier 1670 proscrivit, de son côté, tous les plants de raisin blanc. Nous signalons ce document, tout en avouant ne pas en saisir l'utilité. Les guerres et les calamités de toutes sortes qui fondirent, durant de si longues années, sur notre malheureux pays, eurent souvent pour conséquence d'amener un relâchement plus ou moins durable dans la mise à exécution de ces diverses dispositions légales, aussi ne faut-il pas s'étonner de voir très souvent l'autorité renouveler ses prescriptions. C'est ainsi qu'une ordonnance de 1679 réitère les défenses du règlement de 1670 et qu'un décret du 24 avril 1730 défendait à nouveau d'une façon absolue la plantation des *Gamays* dans les vignes nouvelles, n'y autorisant que le *Pineau*. Le Parlement de Metz, de son côté, refaisait la même prohibition à la date des 24 août et

(1) GUÉRARD : Loc. cit., p. 28.

19 septembre 1722, 15 mars 1725, puis en 1757 et 1758, pour en donner une application spéciale à quatre villages du Val-de-Metz et à la terre de Gorze.

Grâce à ces mesures, la Lorraine était arrivée à posséder un vignoble véritablement remarquable, objet des soins incessants des Ducs. Ceux-ci ne se contentaient point d'une surveillance générale sur les vignes de leurs sujets, mais ils veillaient encore sur leurs propres clos avec une sollicitude jalouse. L'histoire ne nous rapporte-t-elle pas que le duc Henri II, après avoir pris possession de sa capitale, se retira, en avril 1610, dans son château de Condé, la préférée de ses résidences, et où il aimait à s'adonner aux choses de l'agriculture. Ce château, dont il ne reste plus que de rares vestiges, était situé sur un éperon, au-dessus de la Moselle, sur le territoire actuel de la Commune de Custines et comprenait un crû de petite race, particulièrement renommé, dont son propriétaire était très fier et qu'il ne manquait pas d'envoyer aux souverains étrangers comme un des produits les plus raffinés de la Lorraine. C'est également grâce à la culture exclusive de la petite race, que certaines Communes, dont les vignobles étaient particulièrement bien exposés, avaient acquis pour leurs vins une réputation très flatteuse ; nous n'en voulons pour preuve que la curieuse anecdote dont Bourdaloue fut jadis le héros dans la Paroisse de Malzéville. L'illustre prédicateur, qui faisait alors son noviciat au Couvent des Jésuites de Nancy, avait été désigné par ses Supérieurs pour venir prêcher l'Avent à Malzéville, en l'année 1655 et le Carême en 1656. Ces stations furent pour le débutant un véritable triomphe, aussi les habitants, très flattés d'avoir eu un orateur aussi éminent, voulurent-ils en jouir à nouveau pour le Carême suivant. Ne sachant comment appuyer d'une façon efficace leur supplique, ils eurent l'ingénieuse idée de l'accentuer d'une barrique de vin de leur meilleur crû, destinée, dans leur esprit naïf, à toucher le R. P. Supérieur. Le vin fut reçu, avec reconnaissance sans doute, mais hélas ! Bourdaloue ne revint pas pour cela dans cette Chaire de village, témoin de ses premiers succès oratoires !

La renommée des vins lorrains dépassait d'ailleurs le pays. Le vin de Bar-le-Duc eut jadis l'honneur d'être habituellement servi aux Pères de plusieurs Conciles, et M. Jean Bohin ne nous rapporte-t-il pas que « le roi de France Henri IV, ayant reçu de son ami le Maréchal de Bassompierre plusieurs tonneaux de vin gris de Saint-Max, le trouva si bon et en fit tel usage, que l'on dut le soutenir pour l'empêcher de rouler sous la table... » (1).

2° Mesures concernant les cultures étrangères dans les vignobles.

Il est de vérité banale que pour obtenir d'une culture quelconque tout le rendement possible, l'on doit s'interdire d'y mélanger d'autres plantes accessoires, dont la présence ne saurait qu'être nuisible à la récolte principale en absorbant, à son détriment, les principes fertilisants de la terre, sans parler d'autres inconvénients secondaires, tels que l'étouffement ou l'ombre produits par ces plantations en surcroît. Frappés de ces dangers, les Ducs de Lorraine, par une ordonnance du 16 avril 1666, interdirent dans le Toulinois, d'une façon absolue, de planter au milieu des vignes « des fèves ou autres légumes », mesure qui rendait en outre plus faciles et plus rapides les travaux d'appropriation du vignoble. Cette prohibition était générale et s'appliquait tout aussi bien aux propriétaires-vignerons faisant leurs vignes eux-mêmes qu'aux vignerons proprement dits, travaillant pour le compte de patrons. Pour les premiers, cette culture de légumes pouvait surtout être utile dans les années où la récolte des raisins avait été anéantie dès le début de la saison, par exemple, à la suite de gelées printanières ou d'orages de grêle. C'eût été alors, pour eux, un moyen de tirer profit de leurs propriétés. La tentation, toutefois, il faut le reconnaître, était beaucoup plus forte pour les ouvriers vignerons, qui trouvaient dans cette culture, assurément bien inoffensive à leurs yeux, un moyen facile de se procurer, à peu de frais, une partie des denrées nécessaires

(1) J. BOHIN : *La crise viticole en Lorraine*, p. 15.

à l'alimentation de leur famille. Pratiqués avec ménagement, ces errements eussent sans doute présenté peu d'inconvénients, mais il fallait, hélas, compter avec les abus toujours possibles, l'expérience ayant trop souvent démontré que sous prétexte d'aller récolter leurs légumes, les ouvriers ne se faisaient point faute de cueillir, à leur seul profit, les raisins du propriétaire et ce, malgré les prohibitions du *ban* trop souvent enfreintes. La même Ordonnance défendait aussi, et à plus forte raison, la plantation dans les vignes d'arbres fruitiers de n'importe quelles espèces, dont la présence équivalait à la destruction de la vigne elle-même dans un avenir très rapproché. Il y avait là, pour le vignoble lorrain, un danger capital que l'on sut éviter heureusement et dont les habitudes déplorables de nos propriétaires-vignerons actuels ont montré toute l'étendue !

Le Recueil des Arrêts de la Cour Souveraine de Lorraine nous expose avec quels soins les Pouvoirs publics veillaient à l'exécution de ces différentes Ordonnances, et nous n'en voulons pour preuve que l'arrêt du 13 août 1669, rendu à cette occasion et dont teneur suit :

« Vu par la Cour, la Remontrance du Procureur Général, disant qu'il a vu une Requête présentée par le Procureur d'Office de Pagny-sous-Prény, au Maire et aux Gens de Justice dudit lieu contenant : Qu'au préjudice du Haut-Justicier, il se commet plusieurs abus par les vigneron, qui façonnent les Vignes du Ban, en ce que ne travaillant qu'à prix d'argent, ils se soucient peu si elles portent fruits ou non, plantant dedans les dites Vignes des fèves ramées, choux ou naveaux. Et les raisins se meurissant et étant en maturité, sous prétexte d'aller prendre leurs légumes avec des hottes, emplissent le fond de raisins et couvrent le dessus de leurs dites fèves, choux et naveaux, de sorte qu'il s'est trouvé plusieurs personnes qui n'ont que deux ommées de vignes et qui ont du vin nouveau avant la vendange et plus que leurs Maîtres. Vu la dite Requête et le décret desdits de Justice du huitième du présent mois d'Août, portant : Que pour les causes y représentées et qui sont de leur science, ils accordent les fins de ladite Requête, et supplient très humblement la Cour de vouloir entérimer pour avoir force et vigueur, remontant, d'ailleurs ledit procureur Général, qu'il est averti que l'on ne fait nulle difficulté audit lieu, de laisser les chevaux et autre bétail dedans les Vignes, contre la prohibition de la Coutume, qui gâtent tout et mangent le jeune bois-nourri pour porter fruits l'année suivante, requéroit partant qu'il fut sur ce pourvu, l'affaire mise en délibération.

La Cour a fait et fait défense auxdits Vignerons, et à tous autres qu'il appartiendra de planter dans les Vignes, fèves, choux, naveaux et autres pareils fruits et légumes, à peine de vingt-cinq francs d'amende contre les contreve-

nans, ordonne à ceux qui en ont mis de les arracher dans trois jours de la publication du présent Arrêt, à peine de dix francs d'amende, fait pareillement défense de laisser aller chevaux ni autre bétail dans les vignes, en quelle saison ce soit, à peine de soixante sols d'amende par chacune bête et à toutes personnes, de quelque qualité et condition elles soient, d'aller y hanter dans lesdites Vignes dequis qu'elles seront mises en ban, sans permission du Maire ou de son lieutenant ou autres Officiers de Justice à leur absence, sous pareille peine de soixante sols d'amende, enjoint aux Messiers et Bangardes de faire fidèlement leur rapport au Greffe de la Justice dans vingt-quatre heures des reprises, à peine d'être responsables des amendes, dépens, dommages et intérêts des parties. Et sera le présent Arrêt lû, publié, affiché audit lieu de Pagny, à la diligence du Procureur Général, ou de ses substituts, à ce que personne n'en prétende cause d'ignorance.

Fait à Nancy, le 13 d'Août 1669. Par la Cour,

Signé : VAULTRIN.

Comme on s'en rend compte le propriétaire pouvait, à lui seul, mettre en mouvement l'action publique, et c'était pour lui une garantie précieuse. Procédant toujours de la même idée, la Cour Souveraine de Lorraine et Barrois porta à nouveau, les 25 février 1718 et 10 décembre 1737 (1), un *Règlement pour les Vignes*, qui n'était d'ailleurs que la reproduction, presque intégrale de celui de 1669. Défense y était faite, sous peine de 25 francs d'amende, d'établir des plantations accessoires dans les vignes, avec ordre, à ceux qui en avaient précédemment, de les arracher dans un délai de trois jours après la publication de la dite Ordonnance, sous peine d'une amende de 10 francs. La même prohibition frappait la plantation, non seulement des arbres fruitiers, mais encore des simples arbrisseaux. En cas de contravention, les délinquants étaient punis d'une amende de 25 francs et l'arrachement devait être exécuté à leurs frais. Nous donnons d'ailleurs ici, un extrait de la disposition de 1718, coïncidence bizarre, établie sur les indications de notre ascendant Nicolas, Pascal, Marcol « conseiller de Son Altesse Royale, prévôt des villes et offices de Nancy, lieutenant-général de police es dites villes ».

« Faisons pareillement défense à tous vigneronns et autres de planter ni semer dans leurs vignes, choux, pois, fèves, navets ou

(1) *Archives Ville de Nancy*, 162.392, p. 234.

autres légumes, d'y planter ni tenir aucun arbre ou arbrisseau, à peine d'être arraché à leurs frais et de 25 francs d'amende ».

De son côté, le Parlement de Metz, poussé par la même préoccupation, rendait successivement les Ordonnances des 1^{er} décembre 1741, 15 décembre 1757 et 13 avril 1758, aux termes desquelles les Vignes du ban devaient être visitées les 15 mai et 15 juillet de chaque année afin d'y faire arracher « toutes les fèves et tous les légumes qui y étaient plantés ».

Lorsque la Lorraine fut réunie à la France, le Nouveau législateur continua, à ce sujet, les anciens errements et, à la date du 24 mai 1776, le Parlement de Nancy rendait un arrêt portant la même prohibition concernant la plantation des légumes et des arbres dans les vignes. Les dispositions de ce règlement étaient identiques à celles de 1669 et de 1737. Pour empêcher toute interprétation erronée, le Parlement de Nancy déclara, le 12 juillet de la même année, que la prohibition en question s'appliquait tout à la fois aux propriétaires et aux vignerons à gage, exception étant faite seulement pour les vignes constituant de véritables clos. Cette tolérance, singulière quand on songe au but que l'on poursuivait dans toute cette réglementation, ne peut s'expliquer que par le fait qu'il était impossible, pour le public, de voir ce qui se passait dans ces vignes entourées de murs, et qu'ainsi il n'y avait pas à craindre les conséquences habituelles du mauvais exemple !

M. H. Poulet, dans son intéressante étude sur Thiaucourt (1), a bien montré le caractère, particulièrement rigoureux, de ces dispositions restrictives :

« Tous ces règlements, dit-il, étaient absolus, et les raisons les meilleures ne pouvaient y faire déroger. Les gelées de l'hiver 1775 et celles du printemps de l'année suivante avaient ravagé le vignoble de Thiaucourt. La misère allait être extrême. Quelques vignerons, Claude Fiacre, Jean-Nicolas, Didier-Gérard Gérardin, Joseph Fayon, François Durand, Jean-Nicolas Mathiot, se décidèrent à envoyer, le 31 mai 1776, une supplique « aux Maire royal, Echevins et Conseillers de l'Hôtel de Ville : remontrent très respectueusement les bourgeois-propriétaires de vignes sur le ban de cette ville. Disants que les gelées de l'hiver dernier, et celles arrivées en ce mois, ont occasionné un dommage

(1) H. POULET : *Les habitants d'une petite ville lorraine au XVIII^e siècle*, in Pays Lorrain, 1907, p. 520 et suiv.

si grand dans différents cantons de vigne du ban de cette ville, qu'il n'y a pas espérance de faire cette année une récolte de la dixième partie de ce que l'on a coutume de recueillir, la nécessité cependant et le besoin qu'ont les remontrants de faire profit de leurs terrains pour aider à leur subsistance, les met dans le cas de rechercher, autant qu'il est en eux, les moyens de s'indemniser du déficit qu'ils vont éprouver cette année dans leurs vignes, ils ne peuvent y parvenir qu'en obtenant de l'autorité de Messieurs la permission et l'autorisation suffisante pour planter des fèves dans les vignes qui leur appartiennent, et ce, dans les endroits des cantons de vignes où la gelée a fait le plus de dommage et empêche toute production, ainsi qu'on peut s'en convaincre et sera justice ».

Le Maire, M. Hermann, s'empessa de recommander au Procureur du Roy la requête de ses concitoyens. Le Procureur Sauret, à son tour, défendit devant la Chambre du Bailliage, les intérêts des vigneron, demandant à ce que, cette fois, on se relâchât de la rigueur des lois. Il faisait remarquer que le Bailliage « n'autoriserait les vigneron à planter des fèves que dans les vignes dont ils seraient propriétaires, qu'il leur interdirait d'en planter dans celles de leurs maîtres, et qu'enfin les bangards pourraient facilement empêcher les conventions ».

La cause des vigneron était intéressante. Les experts désignés par la Chambre, Antoine Maillot et Jean Berceau, « anciens vigneron », demeurant à Jaulny, et le conseiller au Bailliage Boulet, avaient relevé des dommages considérables : « les bas des Côtes des Lis, des Vigneules et des Petits-Chivaux sont gelés depuis le pied desdites côtes jusqu'à la moitié de leur hauteur, la côte de Bouxaumoulin, les cantons dits les Ravines, les Caures et les Petites-Côtes sont gelés en leur totalité, et le canton dit « devant la Ville », et en continuant vers les endroits dits les Vauxponts, Nouillemont, Vuidebourse, Chauxfours, les Jas, les côtes de Retruveau sont pareillement gelés. » Mais ni l'exposé de ce désastre, ni le réquisitoire du Procureur Sauret ne pouvaient modifier la rigueur des règlements ; comme la défense de planter des fèves dans les vignes émanait de la Cour souveraine, la Chambre du Bailliage de Thiaucourt dut se déclarer incompétente et cette année, après bien d'autres, les vigneron supportèrent en entier leur malheur ».

Une seule dispense légale en cette matière, à notre connaissance, fut rendue au bénéfice des vigneron du Thillot-en-Woëvre par Ordonnance de Louis XVI, au cours de l'année 1777, aux termes de laquelle autorisation leur était donnée de cultiver des légumes dans leurs vignes, mais là seulement où il y avait des vides notables entre les ceps (1).

Au dire de M. H. Poulet, des propriétaires accordaient assez volontiers, à leurs vigneron, le droit de planter des légumes dans les vignes, quand il n'y avait point d'espoir de récolte. Par contre certaine « Dame » se faisait remarquer régulièrement, d'après le

(1) BRIZION : *Histoire des villages du canton de Fresnes-en-Woëvre*.

même auteur, à Thiaucourt, par la dureté avec laquelle elle maintenait la prohibition malgré le malheur des temps. Elle faisait relever les infractions avec le plus grand soin, et les amendes qu'elle touchait à cette occasion ne s'étaient pas élevées à moins de 531 francs barrois pour 1785 et à 522 pour 1788. Les propres officiers de son château n'étaient point épargnés dans la répression. M. H. Poulet ajoute enfin que malgré la destruction des vignes d'Euvezin, gelées à la suite du terrible hiver de 1789, au point que le bois lui-même avait péri et que les récoltes ultérieures se trouvaient menacées, la même Dame exigeait le paiement intégral des amendes. Les vigneronns révoltés, à juste titre, de sa cruauté et mourant de faim, réclamèrent à Saint-Mihiel, mais leur demande fut repoussée par le Procureur du Roi en 1790.

Nous ne concevons guère assurément à notre époque une pareille dureté, qui nous révolte et contre laquelle nous ne saurions trop protester. Il ne faudrait point toutefois se figurer que nous ne soyons point témoins de nos jours de condamnations véritablement étranges, l'esprit de fiscalité ne perdant jamais ses droits et ayant toujours eu, partout et dans tous les temps, ce caractère tracassier qu'on lui connaît (1).

3^e Mesures concernant la culture et les soins donnés à la Vigne.

L'expérience ayant bien vite démontré, d'une part, les avantages d'une exploitation rationnelle des vignobles, et, d'autre part, les graves préjudices pouvant résulter de méthodes défectueuses, il ne faut pas s'étonner qu'ici encore le législateur soit intervenu

(1) Nous n'en donnerons, comme preuve qu'un jugement du Tribunal de la Seine de 1911 condamnant à 110.000 francs d'amende, décimes compris, une très honnête ouvrière de Paris, dont le seul crime avait été de gagner sa vie en confectionnant à la main, *avec du tabac de la Régie, provenant d'un débit régulier*, des cigarettes, qu'elle revendait ensuite aux amateurs. Ajoutons que ledit jugement stipule qu'en cas de non-paiement de cette formidable amende, la malheureuse victime de l'Administration devra purger une peine de deux années d'emprisonnement. Les noms et les temps changent, mais l'esprit ne reste-t-il pas le même !

pour guider, en quelque sorte, les propriétaires et, en particulier, les petits vigneron cultivant leur modeste avoir. Dès 1355, si nous en croyons la tradition, une Ordonnance aurait déjà fixé les modes de culture à adopter, et déterminé équitablement, fait très remarquable pour l'époque, les salaires, auxquels auraient eu droit les vigneron, en même temps qu'elle précisait les obligations de ces derniers à l'égard de leurs maîtres. Il faut toutefois aller jusqu'aux Ordonnances du 13 août 1669 et du 10 décembre 1737 pour trouver une réglementation certaine et précise en la matière.

D'une façon générale, les prescriptions visent la taille de la Vigne, le labourage et le provignage.

En ce qui concerne la taille, défense est faite à tous d'y procéder avant le 1^{er} février de chaque année, et il est légitime de penser qu'en prenant ces dispositions le législateur avait pour but principal d'empêcher l'éclatement du bois fraîchement taillé, par une forte gelée survenant immédiatement après et trouvant sur la section mise à jour une surface trop tendre au froid.

L'Ordonnance du 25 février 1718, complétée encore par celle du 21 janvier 1721 (1) s'appesantissait beaucoup sur ces questions. On y lisait :

« Enjoignons aux vigneron de bien et fidèlement cultiver les vignes en temps et saisons convenables, les provigner ès endroits où il sera besoin, mettre en terre les provins d'une profondeur suffisante ; d'ébarber, nettoyer et couper les racines superflues ès pieds des ceps et notamment des provins ; nourrir du bois sur chacun cep aux fins d'y avoir trois marins proches les places où il conviendra provigner, et ès autres places au moins deux branches en état d'y former deux pliants, autant que faire se pourra, ou bien un pliant avec une brochette, qui aura trois ou quatre yeux. Et seront les marins nourris le plus près de terre que faire se pourra, à peine de 10 francs d'amende pour chaque contravention ».

Le labourage des vignes ne pouvait être entrepris qu'après le 1^{er} mars. Des circonstances particulières de temps pouvaient, seules, apporter quelque adoucissement à la règle, mais à la condition expresse, pour les exploitants, d'obtenir une autorisation préalable, sous peine d'une amende de 25 francs et sans compter les dommages et intérêts que les vigneron à gages pourraient de ce fait devoir à leurs propriétaires.

(1) *Archives Ville de Nancy*, n° 162.392, p. 254.

A côté de ces prescriptions reposant sur une juste observation des faits, il s'était, parfois, glissé des erreurs dont la naïveté fait sourire. C'est ainsi que l'emploi du fumier était formellement défendu pour l'amendement des vignes, mais l'on se tromperait grandement, si l'on supposait que cette interdiction était la conséquence de recherches de chimie agricole, alors qu'en réalité elle n'avait été prise qu'uniquement sous l'empire de l'idée qu'il y avait à craindre que le fumier ne communiquât sa trop caractéristique odeur, au raisin d'abord, et au vin ensuite..... C'est cette prescription qui explique comment à cette époque le transport de terre sur les vignes était, pour ainsi dire, le seul mode d'amendement employé pour régénérer les vignobles épuisés. La terre *neuve* constitue certainement un engrais excellent, mais on eût gagné à ne pas s'en tenir là en y ajoutant ce que le sol pouvait réclamer de principes fertilisants.

Les Ordonnances s'occupaient ensuite du provignage, c'est-à-dire du mode de repeuplement des vignes par une sorte de marcottage des tiges, et c'est ainsi que celle du 21 janvier 1721 enjoignait aux vigneron de « provigner les endroits où il sera « besoin, mettre en terre les provins d'une profondeur suffisante, « ébarber, couper et nettoyer les filets et racines superflus, les « pieds des ceps, et, notamment, des provins, nourrir du bois « sur chaque cep aux fins d'y avoir trois marins proche les places « où il conviendra provigner, etc... »

Le même règlement prescrivait encore l'échenillage et la fermeture des vignes, qui devait être faite le 25 mars au plus tard, sous peine de 2 francs d'amende pour chaque héritage.

Pour ne pas multiplier les divisions de ce chapitre, nous ferons rentrer dans ce paragraphe les différentes prescriptions interdisant, en vertu des mêmes Ordonnances, de laisser pénétrer dans les vignes des animaux domestiques quelconques. Cette défense remontait certes déjà à la Loi Salique et à la Loi de Beaumont, et avait fait également l'objet d'un Règlement spécial dès 1578. Le bien fondé de cette interdiction n'échappera à personne, la divagation d'animaux domestiques pouvant produire, en quelques instants, des dégâts incalculables, par suite notamment de la destruction même des ceps.

Nous rattacherons enfin à cette ensemble de mesures les dispositions prohibitives concernant le *Ban des vendanges*, qui, d'après Bournon, aurait été en vigueur dès 1138, et en vertu duquel défense était faite, sous peine d'une amende relativement considérable, à toute personne, *même au propriétaire*, de pénétrer dans les Vignes depuis une époque déterminée avant les vendanges jusqu'au jour où le *Ban* était levé.

Nous ne mentionnons ici que pour mémoire cette coutume, dont nous étudions plus loin la portée en détail.

Pour s'assurer de la bonne exécution de ces différentes prescriptions, l'Ordonnance du 25 février 1718 édictait la mesure suivante :

« Ordonnons que pour reconnaître si les vignes sont bien et duement façonnées et cultivées, visites en seront faites deux fois l'année ; la première à la fin du mois d'avril, et la seconde à la fin de juillet, par nous sur le finage de Nancy et par les maires sur les autres bans et finages de notre prévôté et office. »

On peut encore adjoindre à cette réglementation les articles qui punissaient d'une amende de 100 francs « toute personne qui « essayait d'arracher, de couper, de vendre, d'exposer ou d'acheter « des ceps de vigne sans permission ».

A ce sujet, les Ordonnances des 25 février 1718 et 10 décembre 1737 portaient :

« Sur les plaintes formées par plusieurs propriétaires de vignes situées dans notre Prévôté et Offices, que la multiplicité des friches, qui se rétablissent, et des nouvelles vignes qui s'élèvent, occasionne les vigneron à couper, entre deux terres, dans les vignes de leurs maîtres, les provins et plantes barbues des années précédentes, pour les vendre, en sorte que par ces larcins, les vignes se trouvent en mauvais état et dépeuplées...

« A quoi, son Altesse Royale, nous ayant commandé de pourvoir, suivant ses ordres du 12 du présent mois ;

« Nous avons fait très expresses inhibitions et défenses à tous vigneron et autres, dans l'étendue de notre prévôté, office et banlieue de Nancy, d'arracher, couper, vendre, débiter, exposer ni acheter aucun plant de vigne, sans permission par écrit de nous, sur le ban et finage de Nancy et des Mairies dans les autres bans... »

Le règlement du 17 juillet 1779, encore plus complet, ajoute :

« 1^o Que toutes personnes indistinctement qui voudront couper dans les vignes de plants vifs, courbes ou sauterelles, crossettes ou chapons pour les vendre seront tenues de déclarer préalablement, soit par elles ou par leurs préposés, aux greffes des lieux de la situation desdites vignes, la quantité de

plants courbes et crossettes qu'elles voudront en tirer, ainsi que la quantité de vignes dans lesquelles elles veulent les arracher, laquelle déclaration sera signée par ceux qui l'auront faite ou sera exprimé qu'ils ne savent signer ;

« 2^o Que toutes personnes qui auront vendu ou acheté du plant vif, saute-relles ou courbes, crossettes ou chapons, seront pareillement tenues, soit par elles ou leurs préposés de déclarer au Greffe du lieu où elles les auront achetés ou vendus, la quantité de ce qu'elles en auront achetés ou vendus avec expression des noms et surnoms, qualités et demeures de leurs vendeurs et acheteurs, lesquelles déclarations seront signées comme ci-dessus ;

« 3^o Fait très expresses inhibitions et défenses à toutes personnes d'acheter desdits plants vifs, courbes ou crossettes, de personnes inconnues et dont elles ne puissent suivant l'article précédent, désigner les noms, qualités et demeures comme aussi d'en arracher et de fréquenter les vignes pendant la nuit ;

« 4^o Que les dispositions ci-dessus seront exécutées sous peine de cinq cens livres d'amende, tant contre les vendeurs que contre les acheteurs ; à l'effet de quoi enjoint aux Bangards de dresser au Greffe leurs rapports contre les contrevenans, le tout sans préjudice des peines de droit contre ceux qui seraient trouvés en arracher dans les vignes d'autrui. »

Nous ne savons si ces sanctions très sévères portées contre les délinquants ont suffi à empêcher les vols, dont la fréquence était devenue inquiétante.

Une autre restriction, établie par l'Edit du 8 septembre 1578, faisait défense aux vigneronns de vendre sur pied les vendanges, mesure décrétée sans doute dans le but d'empêcher ces propriétaires de céder d'avance, et probablement à vil prix, leurs récoltes, comme ils auraient peut-être été tentés de le faire dans un moment de gêne et d'irréflexion.

4^o Mesures concernant les restrictions apportées à la plantation des vignes. — Formalités exigées pour créer de nouveaux vignobles.

Si les plaintes des vigneronns avaient été nombreuses à l'occasion des Ordonnances, que nous venons d'analyser sommairement, combien plus amères furent leurs réclamations au sujet des restrictions apportées à la liberté de planter de nouvelles vignes, à tel point que les doléances des propriétaires se changèrent même parfois en de véritables révoltes contre l'Autorité ducale. Il faut bien reconnaître que ces mesures avaient un caractère particulièrement vexatoire, car si le peuple comprenait,

jusqu'à un certain point, la réglementation de la culture de la vigne, il ne pouvait admettre qu'on l'empêchât de constituer un vignoble nouveau sur des terrains non grevés de servitudes et lui appartenant légitimement, ou d'en disposer comme bon lui semblerait. Dans ce très grave conflit entre le pouvoir législatif des Ducs de Lorraine et les vignerons, nous sera-t-il possible de solutionner la difficulté et de savoir si nous nous trouvons en présence soit d'une très grave atteinte au droit de propriété, soit, au contraire, d'une mesure, assurément préjudiciable à certains intérêts particuliers, mais qui répondait aux nécessités économiques de l'époque et, en définitive, à l'intérêt public bien compris ?

Pour répondre à cette question, il est nécessaire de reprendre, pour un instant, l'historique du développement de la vigne en Lorraine.

On sait que jusqu'à l'Affranchissement des Communes les vignobles appartenaient presque exclusivement aux Nobles et aux Communautés religieuses, qui n'avaient, pour ainsi dire, que l'embarras du choix dans leurs immenses propriétés, pour réserver à l'établissement de leurs vignes les terrains les mieux exposés et les plus appropriés à cette destination, aidés encore qu'ils étaient par l'expérience d'ouvriers spécialistes, qu'ils faisaient venir souvent de fort loin et à grands frais. Obligés, d'un autre côté, de se suffire à eux-mêmes par les diverses productions de leurs domaines, les Seigneurs avaient naturellement laissé à chaque culture une étendue proportionnée à l'importance que l'on devait légitimement lui attribuer et sans diminuer les surfaces réservées aux autres plantes et en particulier aux céréales.

Lorsque le peuple, après les chartes d'Affranchissement, put accéder à la petite propriété, la situation changea brusquement et l'on assista à ce que l'on pourrait appeler l'*emballement viticole*, qui s'empara de ces nouveaux maîtres de la terre, dont le premier désir, fort compréhensible et légitime, fut de posséder chacun sa vigne pour l'usage de la famille. Pour ces premières plantations l'on choisit les meilleurs terrains, tout en réservant les espaces nécessaires aux autres cultures, mais les premiers

essais ayant réussi, la tentation de les entreprendre sur une plus vaste échelle devint trop forte pour ces paysans, aussi l'emballement toucha à la folie, et les propriétaires eussent assurément tué rapidement la poule aux œufs d'or, si l'Autorité n'était intervenue par suite d'une perception très juste de l'intérêt général et des nécessités pratiques de la vie.

Deux motifs principaux firent, il semble, agir les Pouvoirs Publics, répondant tous deux à des considérations différentes, mais chacune d'une indiscutable valeur.

Nous savons, en premier lieu, avec quel soin jaloux nos Ducs tenaient à conserver au Vignoble lorrain sa renommée et la qualité de ses produits, qu'auraient infailliblement fait disparaître ces nouvelles plantations exécutées, la plupart du temps, dans les plus néfastes conditions. Pour réussir en Lorraine, la Vigne, en raison même du climat et de la nature du sol, doit être plantée dans des terrains particulièrement bien choisis et l'expérience a démontré que les vignobles demandaient tout à la fois l'exposition la plus chaude possible et un sol pierreux, fissuré, avec une épaisseur suffisante de terre végétale, les sols humides, froids et trop compacts de la plaine, ne fournissant que des produits d'une très médiocre qualité, tandis que les pentes de nos côteaux calcaires constituent les meilleurs emplacements pour la vigne, qui élabore alors un vin bouqueté et généreux.

Les propriétaires n'eussent jamais dû perdre de vue ces principes directeurs, mais l'esprit de lucre fut plus fort, et bientôt l'on put voir les vignes descendre peu à peu dans les plaines les moins indiquées pour leur culture. Les résultats de pareilles fautes ne se firent point longtemps attendre, et si les propriétaires-vignerons eurent bientôt leurs celliers absolument garnis, ils s'aperçurent vite que le vin était d'une qualité très inférieure, d'où résultat un avilissement considérable des prix, rendant les ventes très difficiles. En définitive, comme les frais de culture et l'immobilisation des capitaux avaient augmenté dans de très fortes proportions, non compensées par le taux inférieur des prix de vente, l'opération avait été loin d'être brillante. Les propriétaires eussent dû être désabusés, mais l'on sait combien il est

difficile de remonter un courant, surtout à la campagne, aussi aurait-on vu ces errements se continuer, peut-être indéfiniment, si les Ordonnances tant incriminées n'étaient venues y mettre un terme.

En édictant les restrictions au droit de planter librement la Vigne, les Ducs obéissaient, en second lieu, à une préoccupation d'ordre économique, qui ne se conçoit plus aujourd'hui, mais qui présentait autrefois une importance primordiale ; nous voulons parler de ce que l'on pourrait appeler la nécessité de la répartition rationnelle des cultures. De nos jours, avec la facilité et la rapidité des communications, soit par chemin de fer, soit par canaux, chaque pays peut se livrer, en toute sécurité, aux cultures les mieux adaptées à son sol et lui donnant les meilleurs rendements avec les plus gros profits, comptant se procurer chez ses voisins, à titre d'échanges, les produits qui lui manquent ou dont il n'a point en suffisance. Sans doute il pourrait y avoir des inconvénients. Poussée à l'excès, cette théorie arriverait assurément, et dans certaines conditions, à présenter de sérieux dangers même de nos jours, alors qu'appliquée avec mesure et discernement elle semble constituer un système idéal. Autrefois il n'en était pas et il ne pouvait en être ainsi. Isolée plus ou moins complètement des pays voisins tant au point de vue matériel qu'au point de vue économique, chaque Région constituait, si l'on permet cette expression, une sorte de petit monde devant se suffire à lui-même et ne devant compter sur les autres que d'une façon précaire, d'autant plus que les guerres incessantes, dont la Lorraine en particulier était perpétuellement le théâtre, présentaient un obstacle presque permanent à ces transactions. Dans ces conditions, il est facile de comprendre qu'il devenait absolument indispensable de maintenir, avec le plus grand soin, l'équilibre cultural, principalement pour les espèces donnant des produits de première nécessité. Or, c'est précisément cet équilibre qui se trouvait renversé au profit de la Vigne et au détriment des céréales par suite de l'envahissement de la plaine par les nouveaux vignobles, et il en était résulté une telle diminution de la culture du blé, que les hommes les plus avisés avaient jeté le cri d'alarme.

La surélévation du prix du blé avait été d'ailleurs la conséquence forcée de cet état de choses, mais un péril beaucoup plus grand de famine menaçait de plus la Lorraine, où l'on ne connaissait que trop, par expérience, une semblable calamité. Dans l'éventualité d'un tel danger, le Pouvoir ne pouvait hésiter et entre ces deux maux, la restriction de la liberté des cultures ou la famine, il devait choisir le moindre, c'est-à-dire se décider à interdire les nouvelles et trop nombreuses plantations de vignes. Cette réglementation rappelait celle dont nous avons déjà parlé plus haut, dans le chapitre consacré à l'époque gallo-romaine, et il est curieux de constater qu'en des temps bien différents, le législateur dût obéir aux mêmes préoccupations générales, sans que nous voulions pousser plus loin une assimilation qui ne serait point exacte.

Le plus ancien document que nous possédions sur ces prescriptions est un Arrêté de l'Evêque de Metz, portant interdiction générale de planter de nouvelles vignes, et qui fut d'ailleurs réitéré par des Édits analogues en 1340, 1392 et 1393. De son côté, le Duc René, dont la sollicitude pour le Vignoble lorrain fut toujours si vive, recourut aux mêmes moyens par son Ordonnance du 20 mars 1436, dont la portée était du reste identique aux documents précédents.

C'est ici qu'il faut mentionner un Arrêté tristement célèbre et véritablement barbare, en vertu duquel le Roi de France, Charles IX, peu après la réunion des Trois Evêchés à son royaume, en 1552, avait ordonné, à la suite d'une disette, de faire arracher la *totalité* du Vignoble messin. L'excès de sévérité de cette mesure, hors de toute proportion, ne saurait se légitimer, car la Vigne constituait la véritable richesse du pays; nous n'en voulons pour preuve que ce qu'en disent les *Chroniques d'Austrasie* de 1510, qui en vantent la prospérité et l'excellence des produits, alors que, de son côté, Symphorien Champier, parle sans cesse de la « terre de Lorrayne très bonne à blé et à vin ». La mise à exécution de cette prescription eut été, selon une très heureuse expression de Legrand d'Aussy, *une nouvelle Saint-Barthelémy*, mais le mal n'eut pas le temps de se produire, car,

dès son avènement au trône, en 1575, le Roi Henri III, reconnaissant cette criante injustice, céda aux réclamations des malheureux Messins et décida l'abrogation de cette injuste Ordonnance.

On comprend que les propriétaires, qui ne voyaient dans ces diverses réglementations qu'une vexation arbitraire, s'efforçaient d'y échapper par tous les moyens possibles. C'est pour remédier à ces abus que le duc François III publia son Ordonnance du 24 avril 1730 (confirmée encore par celle de février 1739) dont nous reproduisons ici les termes :

« François, par la grâce de Dieu, Duc de Lorraine, de Bar, de Montferrat et de Teschen, Roi de Jérusalem, Marchis, Duc de Calabre et de Gueldres, etc. A tous ceux qui ces présentes verrons, Salut. Il importe à l'Etat que les peuples n'abusent pas de la culture de leurs terres, en préférant un prix casuel et moins nécessaire à la vie, à celui qu'une sage expérience a fait juger plus utile et plus convenable au terroir de chaque Climat; nous sommes informé que dans les contrées les plus fertiles de nos pays, plusieurs particuliers ne se contentent pas de rétablir les anciens Vignobles, ils les augmentent tous les jours dans leurs terres labourables et les étendent jusques dans les terres et dans les parties de leurs finages, qui leur produisoient une récolte abondante en grains, sans considérer qu'ils abandonnent un produit certain, pour s'appliquer à un travail évidemment moins profitable et plus incertain, qui prive en même tems nos sujets de l'espèce de grain que ces terres nous fournissoient ci-devant, à quoi Nous Nous sentons obligés de pourvoir.

A ces causes, de l'avis des Gens de notre Conseil et de notre certaine science, pleine puissance et autorité souveraine, Nous avons défendu et défendons à toutes sortes de personnes, de quelque rang et qualité qu'elles soient, de convertir aucunes de leurs terres labourables en vignes, à peine de cinq cens francs d'amende, applicable un tiers à notre domaine, un tiers au Dénonciateur et l'autre tiers à l'Hôpital le plus prochain, et d'être les Vignes, qui auront été plantées au préjudice des présentes défenses, arrachées à la diligence des Substituts des lieux, et aux frais des contrevenans. Pourront cependant les Propriétaires des Terres situées dans les cantons anciennement plantés de Vignes les rétablir dans leur première nature, à charge, avant d'y travailler, de s'adresser aux Lieutenans Généraux dans les lieux où il y a baillages, et aux Prévôts dans ceux où il y a prévôté, pour en demander et obtenir la permission, laquelle ne pourra être accordée qu'après les avoir fait visiter par les experts, qui seront par eux nommés, et qu'il aura été reconnu que les terrains friches que l'on voudra replanter de vignes étoient anciennement emplantés de cette espèce et si quelqu'un, sans observer lesdites formalités, venait à planter de la Vigne dans lesdits lieux, il sera condamné aux peines et amendes exprimées ci-dessus.

N'entendons néanmoins pas par ces présentes déroger à la disposition de l'Edit du 22 avril 1728, portant permission de planter des vignes dans les côteaux rapides incultes, remplis de broussailles, Genêts et Genevriers, qui n'ont jamais été labourés par la charrue, après néanmoins qu'ils auront été

reconnus par des Experts qui seront nommés comme ci-dessus par les Lieutenants-Généraux de nos Baillages, les Prévôts de nos Prévôtés et ceux de nos Vassaux.

Voulons qu'en cas de nouvelles plantations de Vigne faites en conformité des précautions ci-dessus marquées, l'on ne puisse en planter que d'une bonne essence et qualité, que le vulgaire appelle *Pineaux* et nous défendons d'y en planter de ceux que l'on nomme des *Gamets* ou de la *Grosse-race*, que Nous réservons de faire arracher même dans les anciens vignobles.

Si donnons en Mandement, etc., etc...

On peut voir que l'ordonnance précédente n'interdisait pas d'une façon absolue la plantation de nouvelles vignes, mais qu'elle les soumettait à certaines formalités, dont le détail nous est heureusement conservé dans des documents de l'époque, et dont il nous semble intéressant de reproduire quelques exemples rapportés par M. S. Thomas (1). Voici, en conséquence, les diverses pièces qui étaient nécessaires, lors de la plantation d'une nouvelle vigne :

« Nous maire et gens de la Haute Justice d'Essey, Saint-Max et Dommartemont :

« Certifions à tous qu'il appartiendra, qu'il appartient au nommé François-Paul Thiébau, vigneron à Malzéville, une pièce de terre arable de la consistance d'environ 12 ommées situez sur le bans de Saint-Max au lieu appelé la Gueule-le-loup, sur une colline de la côté Sainte-Geneviève, proche le petit bois l'Hopital entre Dommartemont et la maison dite la Trinité. Certifions que ce terrain est des plus ingrat, étant un endroit pierreux qui n'est nullement propre pour le labourage, ne pouvant rapporter dans les années les plus abondantes que très peu de grains au delà de la semence, n'étant propre que pour planter de la vigne, ce qui est le plus convenable y en ayant de toutes parts aux environs, même une pièce voisine et joignant de celle dont s'agit, et le susdit Thiébau ayant requis le présent certificat, nous lui avons accordé comme véritable.

« Fait à Essey ce 29 octobre 1731 en présence de notre greffier ordinaire avec nous soussignez. »

Nicolas MUNIER maire,
HUGUIN lieutenant du maire.

DESPREZ maître eschevin,
et PERIN greffier.

Cet acte fut suivi de la requête suivante :

Monsieur le lieutenant général au bailliage de Nancy supplie humblement François-Paul Thiébau vigneron à Malzéville :

« Disant que depuis peu il luy appartient un petit terin d'environ douze ommées situez au bang de Saint-Max, lieu dit la Gueule-le-Loup, dans une colline près et aux rampans de la cote de Dommartemont près Nancy et

(1) *Journal de la Soc. d'Archéologie lorraine*, 1875, p. 214 et s.

« joignant le bois de l'Hopital et la maison appelée la Trinité, lequel terin est
« très ingrat pour pouvoir leur tenir nature de terre arable par la grande
« quantité de pierre et roches qui y sont et très difficile pour le labeure et
« d'un coteau qu'à grand peine la charrue y peut tourner, suivant qu'il en
« conte par le rapport des gens de justice desdits lieu en datte du 29 octobre
« dernier cy-joint. Et comme il a plu à son Altesse Royale par sa déclaration
« du 24 avail 1730 faire deffense à toutes personnes de plus planter de vigne,
« qu'au préalable ils nussent obtenu de Monsieur la permission, le suppliant
« qui ne peut faire aucun profit de ce service sans y en planter il est obligé
« de vous donner sa requête.

« Ce considérez, Monsieur, il vous plaise veu le rapport sy joint, lui pro-
« mettre de faire et planter de la vigne dans le terin dont s'agit, et ce en con-
« formité de la ditte déclaration de S. A. R. et sera justice ».

Signé : THIÉBAU.

Au reçu de cette demande, une enquête était ordonnée en ces termes :

« Nous ordonnons que conformément à la déclaration de S. A. R. du
« 24 avril 1730, le terrain, énoncé dans la requête, sera visité par Gabriel
« Desprez et Claude David de Dommartemont, experts que nous avons
« dénommé pour être par eux reconnu s'il est de nature à être emplanté de
« vignes pour de suite être fait droit la requête et ainsi qu'au cas appar-
« tiendra ».

A Nancy le 18 décembre 1731.

(Signature illisible).

« Vu de rechef le rapport desdits experts, avons permis à l'Impétrant de
« planter de la vigne dans le terrain dont s'agit ».

A Nancy le 24 décembre 1731.

(Même signature illisible).

Nous serions incomplet en ne reproduisant pas le rapport des experts concernant cette question. En voici la teneur :

« Nous soussignez Gabriel Desprez et Claude David, vigneron à Dommar-
« martemont certiffions qu'en suite de la nomination faite de nous soussignés
« par mon dit sieur Breton nous nous sommes ce jourd'hui transporté sur une
« pièce de terre contenant environ 12 ommées, lieu dit la Gueule-le-Loup,
« bang de Saint-Max où étant nous avons reconnu que ce même terrain a étez
« autrefois en nature de terres arables mais produisant très peu, ce que nous
« avons remarqué depuis plusieurs années, il ne rapporte au plus que pour la
« semence par rapport à la grande quantité de pierraille et roche dont ledit
« terrin est remplie, estans aux rampants de la cotte du dit Dommartemont
« dans lequel à grand'peine la charrue y peut tourner par la rapidité du terin
« et pour le plus grand profit de ce terin, il convient y planter de la vigne
« étant déjà voisin à une autre pièce de vigne, ce même terin y en ayant une
« partie qui n'a jamais pu être labourée et estant friche, et qu'au cas que l'on y
« plante de la vigne, il faut en tirer de très grosses quantités de pierre, avant
« de le pouvoir planter, certiffions en outre que les laboureurs ne veulent

« qu'à grand peine y labourer attendu qu'il y cassent toutes les fois leurs
« charrue, ce que nous certiffions véritables. En foy de quoy nous avons
« signés aux présentes et aux offres d'en affirmer la sincérité les an et jour
« d'autre part ».

Signé : DESPREZ, Claude DAVID.

Suit la taxe des honoraires des experts fixée à 9 livres 2 sols.

Le Parlement de Metz, de son côté, par son arrêt du 5 juin 1731, avait interdit définitivement de nouvelles plantations de vignes, ajoutant, en outre, que les vignobles qui auraient été deux ans sans culture devraient être arrachés de suite, le tout sous peine d'une amende de 3,000 livres. On voit, d'après l'importance de la pénalité, l'intérêt que l'on portait à l'application stricte de ces Règlements.

Grâce à toutes ces mesures, les vins de Lorraine purent maintenir leur réputation, à tel point que, lors de l'inventaire des biens du Duc d'Ossolinski, l'on ne craignit point de mettre nos crûs, particulièrement celui de Malzéville, sur le même rang que ceux du Rhin, de Hongrie et de Bourgogne... Que les temps ont changé..., et combien nos compatriotes actuels seraient fiers, s'ils avaient l'honneur de fournir encore les grands de la terre, comme jadis leurs ancêtres, chez lesquels Alliot, Intendant du Roi Stanislas, réservait chaque année la *boîte* pour la cave de son maître, tandis que la Comtesse d'Hoffelize vendait régulièrement une partie de sa récolte de Malzéville à la Cour de Lorraine, au prix de 12 francs la mesure de 44 litres (1).

5^e Mesures pour encourager la plantation de la Vigne dans certaines parties de la Lorraine.

Si les Ducs de Lorraine durent, dans le but de maintenir l'équilibre cultural, restreindre la libre plantation de la vigne dans les terrains qui ne lui convenaient pas normalement, ils ont montré par ailleurs combien leur vigilance était toujours en éveil chaque fois qu'il s'agissait de l'avenir de la Viticulture dans leurs Etats.

(1) LIONNOIS : *Histoire de Nancy*, page 99.

Le texte de l'Ordonnance de Léopold, du 22 avril 1728, démontre une fois de plus, d'une façon péremptoire, l'intérêt capital que nos Souverains portaient au vignoble lorrain, considérant que si la vigne s'était trop accrue dans certaines parties du pays, elle faisait par contre presque complètement défaut dans la majeure partie de la *Lorraine allemande*, où des terrains, très propres à sa culture, restaient partout en friche pour le plus grand dommage de la richesse privée et publique. Léopold, pour remédier à ce déplorable état de choses, rendit une Ordonnance de 1728 qui constitue, si nous ne nous abusons pas, le monument législatif le plus intéressant en la matière. En voici le texte :

Léopold, par la grâce de Dieu, Duc de Lorraine, de Bar et de Montferrat, Roy de Jérusalem, Marchis, Duc de Calabre, etc. A tous Présents et à venir, Salut. A notre arrivée dans nos Etats, ayant trouvé les villages de la Lorraine allemande presque déserts, et la plus grande partie des terres en friches et abandonnées, un de nos premiers soins fut d'animer nos sujets et les Etrangers, de rétablir les mesures en leur en accordant la propriété avec des franchises, et de défricher les terres, en les leur faisant distribuer pour en jouir pendant nombre d'années et même à perpétuité, s'y elles n'étoient point répétées par les anciens propriétaires. Les différentes Ordonnances et Règlemens, que nous donnâmes à ce sujet, ont eu tout le succès que nous en avions espéré, puisque nous voyons aujourd'hui, avec satisfaction, cette Province, si délabrée par le malheur des guerres, parfaitement rétablie, les Villages repeuplés et les terres en culture, en sorte que, pour la rendre riche et florissante, il ne reste que de faire planter en vignes ce qui reste de Côtes et de Terres incultes, que leur situation ou fertilité a empêché, jusqu'à présent, de mettre en terres labourables. Le climat, leur nature et les expériences, que quelques curieux ont fait, et qui ont recueilli de leur plantation nouvelle d'aussi bon vin que celui que nos sujets vont chercher à grands frais dans les Provinces voisines, nous assurent de la réussite et de l'avantage de ce nouvel établissement, que nous avons résolu de favoriser, en accordant des grâces et des facilités à ceux qui voudront l'entreprendre.

A ces causes, et autres bonnes considérations à ce nous mouvans, de l'avis des Gens de notre Conseil et de notre certaine science, pleine puissance et autorité souveraine, Nous avons, par le présent Edit perpétuel et irrévocable, dit, statué et ordonné, disons, statuons et ordonnons, voulons et nous plaît, ce qui suit :

ARTICLE PREMIER.

Tous les propriétaires de Terres, actuellement situées sur des Côtes en endroits convenables, seront tenus de les défricher et planter de vignes dans un an, à compter du jour de la Publication et de les cultiver, élever et mettre en état de vignobles, à l'effet de quoi ceux desdits propriétaires, qui voudront entreprendre cette plantation et satisfaire au présent Edit, seront tenus, dans trois mois du jour de ladite publication, d'en faire leur déclaration, par écrit,

entre les mains du Prévôt, sous le ressort duquel les fonds seront situés, laquelle déclaration contiendra le nom du Canton, la quantité de Terres qui leur appartient, avec soumission de la planter de vignes dans le temps, et comme il est dit ci-dessous, ce qu'ils seront tenus de signer avec ledit Prévôt et le Greffier de la Prévôté sur un registre qui sera tenu pour cet effet.

II. A défaut, par les Propriétaires des terres qui pourront être converties en Vignes, de satisfaire au prescrit de l'article précédent, nous permettons à toutes autres personnes de s'en emparer et de les planter de Vignes, en payant auxdits propriétaires le prix desdites terres, suivant qu'il sera réglé par Experts, qui seront nommés d'office par le Prévôt, le tout sommairement et sans procédure, à l'effet de quoi seront tenus ceux qui voudront faire lesdites plantations, de faire pareille déclaration que les propriétaires, ainsi qu'il est expliqué en l'article précédent.

III. Les terres de la nature de celles contenues dans l'article premier, qui dépendent de notre Domaine, pourront de même être défrichées et converties en Vignes. A l'effet de quoi nous les abandonnons en toute propriété à tous ceux qui voudront les obtenir et qui en feront leur déclaration et soumission, conformément au même article deux, à charge d'en payer un cens modique, tel qu'il sera réglé par nos dits Prévôts suivant leur honneur et conscience, et, pour faire la recette desdits cens, ils feront remettre par le Greffier des Extraits de soumissions contenues dans le Registre entre les mains du Receveur de nos parties casuelles, qui chargera les Receveurs des finances, chacun dans son département, de faire la levée desdits cens.

IV. Permettons aux Propriétaires de Terres actuellement en culture, qui sont situées en lieu convenable pour être mises en nature de vignes, de les y convertir en telle quantité qu'ils trouveront à propos, pourvu, néanmoins, que le vignoble s'y établisse d'une manière continue et sans qu'il soit laissé intermédiairement des héritages en autre nature, à moins que ceux-ci ne soient d'une étendue considérable, suffisante pour donner lieu à la facilité de leur culture et du vain-paturage, sans nuire à la culture des Vignes, à l'effet de quoi, pourront les Cantons convertis en vignoble être fermés de hayes ou autres clotures capables d'empêcher que les bestiaux n'y échappent.

V. Pour établir un ordre uniforme pour la perception de la dixme de vin dans notre province d'Allemagne, et éviter là-dessus toutes contestations, Nous voulons qu'elle demeure fixée au 24 pour les vignes qui se planteront en exécution des présentes et pour celles mises en nature de Vignes depuis l'an 1698, et que cette dixme soit perçue par les Décimateurs en raisins et à la Vigne, et pour les anciennes Vignes, plantées avant ladite année 1698, Voulons que l'usage établi pour la perception de la dixme soit ponctuellement observé.

VI. Et pour pressurer les raisins des vignes plantées depuis l'année 1698, et de celles qui se planteront ci-après, Nous permettons à chacun particulier de construire dans leurs Maisons des pressoirs à leur usage, et à ceux qui n'auront pas le moyen de cette construction, d'aller pressurer leurs raisins chez leurs amis voisins, dans tel lieu et endroit qu'il jugeront à propos, sans pouvoir être astraîns à aucune Banalité, de laquelle nous les avons déchargés et exemptés, déchargeons et exemptons par ces présentes.

Si donnons en Mandement à nos très chers et féaux les Présidents, Conseillers et Gens tenans notre Cour Souveraine de Lorraine et Barrois, Baillis, Lieutenant Général, Particulier, Conseillers et Gens tenant notre Baillage

d'Allemagne, Prévôt, Mayeurs et à tous autres nos Officiers, Justiciers, Hommes et Sujets qu'il appartiendra que ces présentes ils fassent lire, publier, registrer et afficher partout où besoin fera pour être suivies et exécutées suivant leur forme et teneur : Car ainsi nous plaît. En foy de quoi nous avons présentes signées de notre main, et contre-signées par l'un de nos Conseillers-Souverains d'Etat, Commandemens et finances, fait mettre et appendre notre grand Scel.

Donné à Lunéville le 22 avril 1728. Signé LÉOPOLD, et plus bas, Par S.A.R. Olivier, Registrata, Tallange.

La simple lecture de ce document suffit pour en découvrir l'importance capitale, et l'Exposé des motifs, comme nous appellerions aujourd'hui le préambule de l'Ordonnance, constitue un véritable programme marqué au coin du bon sens et de l'expérience. Comme on le voit dans le dispositif, Léopold autorise l'expropriation des terres propres à la culture de la vigne et dont les propriétaires ne se seraient point soumis aux prescriptions de l'Ordonnance, mais cette mesure ne pouvait avoir lieu que moyennant le paiement d'une juste et préalable indemnité, et sans avoir besoin de recourir à une procédure longue et compliquée. Pour montrer tout son désir d'être utile à la Lorraine-Allemande, le Duc Léopold voulut que l'Ordonnance de 1728 s'appliquât, dans toute sa rigueur, à son propre domaine, exemple frappant que l'on ne saurait trop admirer et signaler en passant.

Nous attirerons encore l'attention sur le soin mis à la création, dans chaque village, d'un véritable *canton de vignes*, et, enfin, sur le droit concédé aux propriétaires-vignerons de construire, en leurs maisons, des pressoirs pour leur usage personnel et celui de leurs amis voisins non assez fortunés pour en bâtir eux-mêmes. Que dire de cette dernière mesure si charitable et si humaine, à laquelle le Fisc de toutes les époques n'a guère habitué ses ressortissants ! Toutes ces mesures bienveillantes constituaient un précieux encouragement donné aux vignerons, en même temps qu'elles étaient la meilleure preuve de la claire vision qu'avait Léopold des véritables intérêts économiques et de la situation agricole de ses Etats.

6° Mesures concernant les restrictions ou la prohibition de la vente et de la consommation des vins étrangers.

Il est facile de comprendre que la première mesure qui ait dû venir à la pensée du législateur, dans le but de protéger le Vignoble lorrain, ait consisté dans la suppression, plus ou moins complète, de la concurrence des vins étrangers, auxquels on défendait l'entrée dans notre pays. On arrivait de la sorte à maintenir les prix de vente à un taux suffisamment rémunérateur pour les vigneron. De ce fait, les Lorrains étaient presque forcés de se cantonner dans les seuls crûs locaux et de classer ceux-ci, entre eux, depuis les plus ordinaires jusqu'aux plus fins, de telle façon que peu à peu s'établit, chez nous, cette sorte de Catalogue des différents crûs lorrains, dont les vins suffisaient, par suite de l'habitude prise, à toutes les nécessités de la table, du premier service jusqu'à la fin du repas. Les Ducs eux-mêmes voulurent, d'ailleurs, toujours donner l'exemple de l'obéissance aux prescriptions qu'ils imposaient à leurs sujets ; et c'est dire que dans les plus grands festins, les divers vins de Lorraine gardaient leur rang sous l'œil jaloux des Souverains, si fiers des produits du terroir.

L'interdiction absolue de l'importation des vins étrangers aurait pu toutefois porter un réel préjudice à la population, principalement dans les années où les vignes, par suite d'accidents météorologiques, n'auraient donné que des récoltes nulles ou à peu près. La mesure protectrice eut alors dépassé son but, si l'on en avait maintenu toute la rigueur, car les prix eussent atteint un taux exagéré de nature à nuire grandement à l'ensemble des habitants et même aux vigneron, qui n'auraient pu se procurer le vin nécessaire à leur propre consommation qu'à des conditions très onéreuses. C'est pour répondre à ces préoccupations, que le législateur s'arrêta à un véritable système d'*échelle mobile*, en vertu duquel la prohibition totale n'était établie que dans les années où la production viticole était largement suffisante pour tous les besoins du Duché, alors qu'au contraire l'introduction

des vins étrangers était tolérée, à certaines conditions, dans les années de disette plus ou moins marquée. Le système présentait une grande élasticité et donna, en définitive, de bons résultats.

Si, après avoir ainsi dégagé l'idée directrice de cette réglementation, nous en abordons les détails, nous trouvons successivement les dispositions suivantes :

C'est Metz qui réglemente la matière, pour la première fois, par une Ordonnance en date de 1388, aux termes de laquelle l'introduction de tous vins récoltés ailleurs que dans le pays est absolument interdite, de façon à protéger efficacement les vignerons, en leur donnant la possibilité de maintenir et même d'augmenter leurs débouchés dans toute la contrée.

Le Duc de Lorraine René I^{er} prit une mesure analogue pour le Barrois, en défendant d'y introduire des vins étrangers sous peine de « payer vingt sous tournois pour chascune queue » importée en fraude. Cette prohibition fait encore l'objet de l'Ordonnance rendue par René II le 20 mars 1436 (1). Charles III, par son Ordonnance en date du 10 janvier 1583, s'occupa longuement de la question, engageant, avec beaucoup de sagesse, ses sujets à se contenter des produits que leur donnait le sol de la Lorraine, sans vouloir se procurer des vins étrangers, souvent de qualité inférieure, et dont la Mode faisait toute la vogue. On voit que le *snobisme* exerçait déjà ses ravages chez nos pères... Les prix payés pour ces vins étaient d'ailleurs presque toujours exagérés, aussi le Duc avait-il pris le soin d'attirer l'attention sur les dangers que ces habitudes de luxe faisaient courir à la fortune des particuliers, sans compter qu'il eut été beaucoup plus patriotique de conserver dans le pays cet argent, qui allait ainsi enrichir l'étranger. Il faut toutefois bien remarquer que l'Ordonnance de 1583 ne prohibait pas d'une façon radicale l'importation des vins étrangers, mais qu'elle y tendait en les frappant de droits élevés, qui en rendait l'achat toujours très onéreux. Nous ajouterons, enfin, que la défense en question ne s'appliquait pas aux familles

(1) GUÉRARD : *Annales historiques de l'agriculture et de législation rurale du pays de Lorraine*, p. 32.

nobles, qui étaient, sans doute, supposées avoir assez de fortune pour se passer de pareilles fantaisies. Et pourtant combien peu souvent la réalité répondait à de pareilles idées... D'après Lionnois (1), auquel nous empruntons ces détails, l'Edit de 1583 portait permission :

« A tous marchands, voituriers, vigneron et autres qui mèneront vins du
 « cru de ses pays aux étapes et marchés publics, ou en vendront en pièces en
 « leurs caves et maisons privées, de les vendre de gré à gré, ce qu'ils pourront
 « mieux, selon la bonté du vin, et le vin d'Allemagne à la mesure et aussi de
 « gré à gré. Quant aux vins de pays étrangers, de quelle creute qu'ils soient,
 « il veut que les vendeurs et acheteurs d'iceux ne puissent ni les vendre ni
 « acheter es pays de son obéissance, soit aux étapes, soit aux maisons de par-
 « ticuliers, que préalablement ils n'ayent été taxés par personnes à ce com-
 « mises, et à mettre prix que celui du taux qui en sera fait, à peine de confis-
 « cation du vin contre les vendeurs, et aux acheteurs de leurs deniers payés ;
 « enjoint aux dits commis d'en modérer le prix autant qu'il leur sera possible ;
 « et néanmoins de n'en taxer, à quel qu'événement que ce soit, la demi-queue
 « excédant le commun d'un virli du pays plus haut que d'un quart ; pour
 « exemple si le virli de vin de ses pays vaut par prix commun 16 francs, ils
 « n'ayent à taxer la demi-queue de vin étranger à plus de 20 fr., sous peine
 « d'amende arbitraire et de privation de leur état ; défend à tous hôteliers et
 « cabaretiers de faire achat de vins étrangers es-lieux où ils seront crus, ni
 « aussi ailleurs, ni autrement que de ceux qui seront amenés et exposés en
 « vente sur les marchés, par personnes y arrivantes de leur volonté, et sans
 « intervention d'aucune pratique secrète, à peine de confiscation dudit vin, et
 « d'une amende arbitraire contre l'hôte et cabaretier, et celui qui se trouverait
 « lui avoir prêté nom en telle menée et collusion. N'entend pas néanmoins
 « S. A. comprendre en cette défense les gentils hommes et personnes nobles
 « et de notable qualité, qui voudraient acheter des dits vins étrangers, pour le
 « défruit de leurs maisons hors lesdits marchés, pourvu que ce soit sans abus,
 « fraude ou collusion avec lesdits hôteliers ».

Charles III compléta cet édit en fixant les contenances que devaient avoir les futailles en usage pour la vente des vins étrangers, et ces dispositions impératives devaient être affichées *aux carrefours* de la Ville. Ces mesures étaient fixées de la manière suivante :

La queue de Bourgogne	48 sextiers à 4 pots l'un	192 pots.
Celle de Bar,	de 48 sextiers	192 —
Celle d'Arbois,	de 30 sextiers	120 —
Celle d'Ay,	de 40 sextiers	160 —
Le Virli du pays,	de 32 sextiers	128 —

(1) LIONNOIS : *Histoire de Nancy*, II, p. 100.

Quant à la mesure de vin d'Allemagne, de 4 sextiers $1/2$, elle était comptée pour 18 pots.

Ces diverses précautions eurent pour résultats immédiats de supprimer les contestations entre acheteurs et vendeurs, et à ce point de vue encore, leur utilité ne saurait être mise en doute.

En vertu de la politique économique dont nous avons parlé plus haut, qui rendait nos Ducs tantôt protectionnistes, tantôt libres-échangistes, suivant les résultats de la production de chaque année, Henri II, fils et successeur de Charles III, publia des Lettres-Patentes, à la date du 26 Octobre 1610, par lesquelles il ordonnait, pour « contenir les hôtelliers, taverniers, cabaretiers et bourgeois en leur devoir, d'user des vins crus en ses pays qu'il avait plu à la bonté de Dieu donner pour ladite année en notable quantité et bonté, et n'abuser des étrangers qu'ils achètent à prix excessif et démesuré, pour servir aux appétits désordonnés de ceux qui les recherchent au préjudice de leurs facultés et moyens et de leurs familles, que tous vins étrangers, de quelle part et qualité qu'ils soient, ne soient vendus en gros, ni à la feuillée en détail, à plus haut prix que les vins de ses pays, excepté les vins d'Espagne et musquats, qu'il n'entend être compris en ladite Ordonnance ». Défense était faite à toutes personnes, autres que gens ecclésiastiques et de noblesse, d'en acheter et vendre autrement à plus haut prix, à peine de confiscation. On voit que le Duc arrivait ici à une véritable prohibition, par une voie détournée, il est vrai, et fort curieuse, en interdisant aux importateurs de vins étrangers de les vendre plus cher que ceux de pays. La mesure frappait directement les vendeurs, qui se seraient véritablement ruinés, en cédant à des prix aussi minimes, des vins pour lesquels ils étaient obligés à des frais considérables de transport, sans parler des prix d'achat des vins eux-mêmes, dont la valeur, dans les pays de production même, était déjà supérieure à celle des vins lorrains. Il faut croire que malgré cette réglementation, assurément très sévère, les abus continuèrent, car confirmation de l'Ordonnance de 1610 fut prononcée par l'Edit du 14 Octobre 1623, qui infligeait, en outre, aux délinquants une amende de 20 francs barrois, sans compter la saisie des marchan-

disés. Il est à noter à ce propos que pour éviter une hausse factice des prix, produite par le retrait momentané des vins de la circulation commerciale, le Duc Henri II décida que l'on taxerait comme vins étrangers tous les stocks des vins lorrains de l'année précédente, chaque fois qu'une récolte faible suivrait immédiatement une année de vendange abondante. On voulait empêcher de la sorte les calculs malhonnêtes des spéculateurs qui, grâce à leurs capitaux, n'auraient pas manqué d'accaparer les vins acquis par eux à bas prix, pour les revendre à des conditions désastreuses pour l'ensemble de la population (1).

Cette question des restrictions au libre commerce des vins étrangers fut reprise simultanément par un Règlement rendu par la Chambre de Police de la Ville de Metz, en date du 22 avril 1698 et en Lorraine, par une Ordonnance de Léopold, du 10 avril de la même année. Les fraudeurs continuant, malgré tout, d'importer illégalement des vins étrangers, une nouvelle Ordonnance, dont l'importance n'échappera pas, intervint un mois après la première, et le 3 mai 1698, publication en était donnée en ces termes :

François, comte de Carlinford, Conseiller d'Etat de l'Empereur, Maréchal de Camp, Général de ses Armées, Grand Maître de l'Hôtel de Son Altesse, Chef de ses Conseils, etc., de la Régence de ses Etats, y représentant sa Personne.

Après avoir été plusieurs fois averti du désordre et des dommages que cause, dans les Etats de S. A. S. l'usage des Vins étrangers au moyen duquel les vins, qui y croissent en quantité suffisante pour la fourniture de ses sujets, et de qualité assez distinguée pour être recherchés par leurs Voisins, demeurent néanmoins sans aucun débit et les Peuples sans aucun moyen de satisfaire à ce qui leur est demandé, Nous avons cru pouvoir arrêter par la disposition de notre Ordonnance du 10 avril dernier la trop grande avidité du gain qui anime quelques Marchands de ses Etats, lesquels depuis quelques années se sont appliqués trop violemment à ce commerce. Mais comme nous reconnaissons qu'elle n'est point capable de les contenir et que Nous en recevons tous les jours de nouvelles plaintes; Pour y remédier plus efficacement, nous nous trouvons obligés de suivre les voies que les Magistrats de la Chambre de Police de la Ville de Metz nous ont indiquées par leur Ordonnance du 22 avril aussi dernier.

A ces causes, ayant mis la matière en délibération, dans notre Conseil, nous ordonnons que dès le temps d'un mois à commencer du jour de la publication

(1) GUÉRARD : Loc. cit., p. 78.

des présentes, les propriétaires de vins étrangers qui sont dans nos Etats, seront tenus de les en faire sortir, après lequel temps d'un mois, visite sera faite par les officiers de police de chacune ville et communauté des lieux où il pourra y en avoir, lesquels en présence de ladite Ordonnance, et sans qu'il soit besoin d'aucun autre jugement, seront saisis et confisqués sur les procès-verbaux qui seront dressés par lesdits officiers et adjugés pour un tiers au dénonciateur, pour un autre tiers aux hôpitaux religieux et mendiants desdits lieux, et pour l'autre tiers à notre domaine. Faisons deffenses à tous marchands ou particuliers, de quelle qualité ou conditions ils soient, de faire venir cy-après aucuns vins étrangers, par commission ni autrement, n'y de les encaver sous prétexte de les faire passer dans la suite en pays étrangers, à peine de confiscation desdits vins, et de deux cents francs d'amende, leurs permettons néanmoins de les faire passer debout et sans décharger, en payant les droits ordinaires. Déclarons en outre notre intention n'être point d'empêcher que les personnes de considération puissent en faire venir de plus délicats pour la fourniture de leurs maisons, à l'effet de quoy il leur en sera par nous donné passeport, n'y que les Abbés, Chanoines, Chapitres et autres nos sujets qui possèdent des dîmes et vignes hors de nos Etats, puissent y faire entrer leurs vins. Mais pour que sous ces prétextes il ne puisse être fait de fraude à cette présente Ordonnance, il leur sera par nous donné pareillement les passeports à ce nécessaires.

Et sera la présente Ordonnance, leue, publiée et affichée dans tous nos Etats à la diligence des officiers de police de chaque ville et communauté, qui tiendront la main à l'exécution d'icelle, à peine d'en répondre en leurs propres et privés noms.

Donné à Lunéville le 31 mai 1698. (1)

Signé : LÉOPOLD.

Et plus bas : MAHUET DE LUPCOUR.

Le principe de l'*échelle mobile* vint toutefois, dès l'année suivante, tempérer la rigueur de cette Ordonnance en raison du déficit de cette récolte, comme l'indiquent les termes d'une nouvelle Ordonnance du 19 février 1698, rapportés dans un manuscrit de la Bibliothèque de la Ville de Nancy (162-393, p. 32), et qui ne se trouvent pas dans le Recueil imprimé.

(1) Au sujet de cette Ordonnance du 3 mai 1698, il sera peut-être intéressant de signaler au lecteur que, par suite d'une erreur de pagination dans le *Recueil des Ordonnances de Léopold 1^{er}*, Tome I, page 23 et suiv., la présente Ordonnance y est donnée, par le fait, incomplète et faussée dans plusieurs exemplaires qui nous sont tombés sous la main. Fort heureusement, grâce à M. Favier, le savant et distingué Conservateur de la Bibliothèque de la Ville de Nancy, nous avons trouvé, sous la forme d'Affiche, le texte de cette Ordonnance portant toutefois la date du 31 mai 1698, au lieu du 3 mai de la dite année.

« Le désordre des saisons qui ont suivy ayant réduit la vendange à si peu de choses, y est-il dit, que nous connaissons qu'elle ne peut suffire à la fourniture de nos pays, et que, si nos deffenses continuaient, nos peuples pourraient en recevoir de l'incommodité, et ne désirant rien plus que de leur subvenir dans leurs besoins : A ces causes, avons levé et levons par ces présentes les deffenses portées par notre Ordonnance du dit jour 31 Mai dernier » (1698).

.
(Ce jourd'hui 19 février 1699.)

Nous n'avons pas découvert d'Ordonnances ultérieures relatives à cette réglementation du commerce des vins étrangers ; mais il est probable qu'elle resta en vigueur, en raison des idées en cours à cette époque et des préoccupations des Ducs, en particulier de Stanislas, qui appréciait tant ses vins de Lorraine, auxquels il était naturel, de sa part, d'accorder toute la protection possible.

On peut rattacher aux mesures générales de protection des vignes et vins lorrains, certaines prohibitions en vertu desquelles la fabrication et la mise en vente de la bière furent défendues à certaines époques et dans des localités déterminées... C'est ainsi qu'un Règlement du 10 mars 1666 fut rendu en ce sens pour la Ville et les faubourgs de Toul. « Cettè fabrication de la bière faisant tort à la culture de la Vigne », le tout à peine de 50 francs d'amende pour chaque contravention (1).

7° Mesures relatives à la distillation des Marcs de raisins.

Pendant fort longtemps nos ancêtres ne songèrent point à utiliser les sous-produits de la Vigne ; aussi après les opérations de la vinification jetaient-ils les marcs sans songer à en tirer partie.

C'est seulement vers la fin du xvii^e siècle que les Lorrains devinrent *bouilleurs de crû* et se mirent à distiller les déchets de la vendange. Cette nouvelle branche de production ne fit qu'aug-

(1) Mém. Soc. Arch. Lorr., 1866, p. 125.

menter l'engouement pour la culture de la Vigne, en créant des débouchés inconnus jusque-là.

L'attention des Ducs se porta dès lors de ce côté, et en 1700, Léopold créait, à la date du 23 juillet, cinq cents offices de distillateurs, nombre qui fut porté à 600 par des arrêtés du 21 août et 28 octobre 1700. A Metz, une disposition analogue fut prise à la date du 24 janvier 1713 (1).

Après la réunion de la Lorraine à la France, des décrets du 1^{er} février 1770 et 13 août 1782, firent « très expresses inhibitions et défenses à toutes personnes indistinctement de fabriquer des eaux-de-vie de grains, poires ou pommes ». Cette mesure avait pour but de protéger cette nouvelle branche de production de l'eau-de-vie de marc, en lui créant une sorte de monopole, puis d'empêcher la fabrication d'alcools qui paraissaient nuisibles à la santé publique.

8° *Mesures fiscales concernant les vignes et les vins.*

En terminant l'exposé du *Code viticole lorrain*, nous rappellerons que les Vignes étaient soumises, comme toutes les autres propriétés foncières, aux différentes charges et redevances résultant, soit des lois ou coutumes générales, soit de la condition juridique de ces biens, soit des titres d'acquisition eux-mêmes.

Des impôts, aussi nombreux que variés, frappaient les vins, et chaque ville, pour ainsi dire, avait à ce sujet des Règlements spéciaux. Ici encore nous n'avons pas à insister sur ces dispositions, qui sortent du cadre de notre étude, nous nous contenterons donc de faire remarquer que les différents droits frappant les vins avaient une répercussion considérable sur l'avenir même de la viticulture, ces droits fiscaux entrant toujours en ligne de compte pour la fixation du prix marchand des vins. A ce propos, il ne semble pas inutile de signaler une délibération fort intéressante prise, en novembre 1787, par l'Assemblée provinciale des Duchés de Lorraine et de Bar, lors de la discussion d'un projet

(1) GUÉRARD : Loc. cit., p. III.

ayant pour but de procurer à l'Etat de nouvelles ressources financières par l'augmentation du droit de circulation des vins. Les membres de l'Assemblée virent aussitôt, avec un grand bon sens, tous les dangers de cette proposition, qu'ils exposèrent d'une façon très claire dans leur avis. A la lecture de ce document, on sent aussitôt qu'on se trouve en présence *d'hommes pratiques* connaissant très bien la question et ne se leurrant pas, comme nos bons Ducs, sur la valeur réelle des vins de Lorraine et sur les débouchés qui leur étaient ouverts.

La délibération est ainsi conçue :

« En général, nos vins sont d'une médiocre qualité, la plupart ne peuvent pas être d'un commerce avantageux, aussi se consomment-ils dans la province : il faut cependant distinguer les vins du Barrois et ceux d'un canton sur la Moselle et Ru de Mad, d'une qualité supérieure aux autres ; ils sont devenus une des branches de notre exportation, ceux du Barrois surtout méritent une grande attention, attendu qu'ils sont en partie enlevés par les étrangers et qu'ils forment la source principale de la subsistance de cette partie intéressante de notre Province.

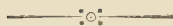
« Un mémoire qui nous a paru très exact nous apprend que le Barrois produit, année commune, 130,000 pièces de vin ou d'eau-de-vie, qu'il n'en consomme que le quart, que 100,000 pièces sont destinées au commerce, et que ce commerce rend annuellement 5 millions ; ce sont les étrangers et surtout les Luxembourgeois et les Liégeois qui nous débarrassent de cette masse considérable de superflu. La France ne s'en approvisionne pas, l'introduction de ces vins y est soumise à des droits considérables, mais ce qui prouve que ces droits ne sont pas la seule raison qui nous prive de ce commerce, c'est que le Barrois tire une assez grande quantité de vin de Bar-sur-Aube et des autres cantons de la Champagne qui l'avoisinent.

« Il est donc du plus grand intérêt pour ce duché de conserver ces consommateurs étrangers, attendu surtout que les vins de ce canton étant très délicats, il n'est pas possible d'attendre que la pénurie de cette denrée se fasse sentir dans les provinces voisines, et qu'on ne peut pas en liciter le débit et la consommation.

« Mais il est à craindre que la loi du Tarif, en rompant les communications passives de notre commerce avec l'étranger, ne rompe aussi nos communications actives, et que les Luxembourgeois et les Liégeois ne nous vendant plus leurs denrées et leurs marchandises, n'aillent chercher leurs vins dans d'autres contrées. Ils trouveront facilement cette ressource dans les vins de la Moselle qui déjà s'y vendent en concurrence avec les nôtres. Cette idée acquière de la force, surtout quand on pense que cette négociation se fait par le moyen des contre-voitures. Le duché de Luxembourg nous envoie des laines, des cuirs forts ; le duché de Luxembourg nous envoie des fromages ; Liège nous fournit des lins, des toiles, des cuirs en vert et surtout des aluns, branche très considérable dans le commerce. Le Barrois est à cet égard dans la position la plus favorable ; son commerce se fait sans gêne, sans entraves ; pouvons-nous

espérer que cet état de prospérité subsisterait si le Tarif était introduit ? A l'instant les étrangers manquant d'occasion pour servir le Barrois, négligeront ses vins et les frais considérables de transports, influant nécessairement sur le prix de cette marchandise, ils perdront l'avantage qu'ils avaient de la concurrence..... »

On ne pouvait mieux dire, et cette mise au point de la question paraît comme le résumé exact de la situation du vignoble lorrain à la veille de la Révolution.



CHAPITRE XI

La Vigne en Lorraine depuis 1789.

Treize ans après la mort de Stanislas, la Révolution de 1789 éclatait et s'empressait de proclamer l'intégrité des droits accordés désormais à chaque citoyen et résumés dans la devise historique : Liberté, Egalité, Fraternité.

Le nouveau Régime bouleversa l'ancienne organisation territoriale des duchés de Lorraine et de Bar et, par sa Loi du 22 décembre 1789, l'Assemblée Constituante ordonna la division en départements de tout le territoire français. L'application à notre Région résulta d'un Décret du 13 janvier 1790, portant que les duchés de Lorraine et de Bar et le territoire des Trois-Evêchés seraient désormais réunis pour former les départements de la Meurthe, de la Moselle et de la Meuse, ce dernier ayant d'abord reçu le nom de département du Barrois. Depuis cette date, le loyalisme des Lorrains ne s'est pas démenti un seul jour, et si leur douleur s'est manifestée derechef, ce n'est qu'à l'époque de la fatale guerre de 1870, où la plus jeune des provinces françaises devait, aux termes du Traité de Francfort, du 10 mai 1871, par le sacrifice d'une partie de son territoire, comprenant les arrondissements de Sarrebourg, de Château-Salins et de tout le département de la Moselle, à l'exception de l'arrondissement de Briey, sauver ses sœurs plus anciennes, en payant à un vainqueur intraitable la rançon de notre défaite !

La loi du 12 juin 1791 consacra le principe de la liberté des cultures, en constituant, en quelque sorte, la charte de la propriété foncière, si ardemment désirée par les uns, alors que d'autres ne voyaient pas, sans appréhension, cette liberté absolue accordée pour une culture aussi délicate que celle de la Vigne, et dont la prospérité et l'existence même allaient être exposées à

toutes les incertitudes des mauvaises méthodes, du défectueux choix des cépages et enfin de la rage de spéculation tendant à convertir en vignes tous les terrains indistinctement. Il faut croire que cette dernière considération avait touché un nombre considérable d'esprits, puisqu'à la date du 23 vendémiaire, An II, nous trouvons le procès-verbal suivant, du Conseil général de la Meurthe, relatif à cette question, dont l'exposé des motifs et le style sont bien caractéristiques de l'époque. Ce document s'exprime de la façon suivante :

« Le Conseil Général du Département de la Meurthe, après avoir entendu
« la lecture d'une pétition à lui adressée par la Société populaire et républi-
« caine de Toul, à elles réunies les Tribuns et les Autorités constituées de cette
« ville, tendant à faire cesser les nouvelles plantations de vigne dans les terres
« arables que quantité de citoyens de cette commune se permettent de déna-
« turer.

« Considérant que depuis plusieurs années le même abus excite de toutes
« parts les réclamations des bons citoyens, qu'il est temps de mettre un frein
« à la cupidité et à l'égoïsme d'hommes assez peu amis de leurs semblables
« pour ne pas sentir que diminuer le produit des subsistances est, dans la
« circonstance où nous nous trouvons, un véritable crime.

« Considérant qu'il importe de pourvoir au besoin des indigents préféra-
« blement aux moyens d'aisance dont la jouissance occupe continuellement
« les riches, au point de leur faire oublier qu'il existe autour d'eux des malheu-
« reux manquant souvent de subsistance et qu'il est temps enfin que l'intérêt
« particulier disparaisse devant l'intérêt général :

« Arrête, oui le suppléant du procureur général syndic.

« 1^o Il est provisoirement défendu à tout citoyen de planter en vignes les
« terres qui jusqu'à présent ont été en nature de terres arables, prés ou che-
« nevières ;

« 2^o Il sera fait à la Convention Nationale une pétition pour solliciter une loi
« qui ordonne arrachement des vignes plantées dans les terrains propres à
« produire des grains. »

Il est juste d'ajouter que cette dernière manifestation ne trouva aucun écho auprès des Pouvoirs publics compétents.

Quoi qu'il en soit de cette tentative de retour en arrière, l'on peut se demander, aujourd'hui, qui avait tort ou raison des partisans ou des détracteurs de la Réglementation posée aux vignerons par l'Ancien Régime. D'une question, qui aurait dû toujours rester dans le domaine agricole et économique, on a malheureusement voulu en faire souvent une arme au service des partis politiques et il n'est pas nécessaire d'insister pour démontrer combien, dans ces conditions déplorables, la solution du problème

ne pouvait être que suspecte de partialité ! Avec le recul du temps il semble plus facile de se prononcer, et cependant... ! Assurément le retour aux prescriptions des anciennes Ordonnances n'entrera aujourd'hui dans l'esprit de personne, mais n'est-il pas enfantin, sinon de mauvaise foi, comme on l'a fait trop souvent, de mettre sur le compte de l'abolition desdites Ordonnances, soit les magnifiques productions de certaines années du XIX^e siècle, soit les calamités qui ont parfois désolé nos vignobles durant cette même période, alors que toutes ces récoltes, bonnes ou mauvaises n'ont été, en définitive, que la résultante presque forcée des caractères météorologiques de l'année ! Quant à la question de se prononcer sur le mérite absolu de chacun de ces deux systèmes : la réglementation ou la liberté des cultures dans le but de faire prévaloir l'un d'eux, il n'y faut pas songer, la vérité étant, selon nous, dans la fusion de ces principes, en apparence si contradictoires, pour arriver à ce que l'on pourrait appeler *la méthode de la persuasion* et qui en déduirait logiquement des deux considérations suivantes. Partant d'un côté de cette idée que les anciennes Ordonnances, malgré leur tyrannie apparente, renfermaient de très sages prescriptions et que, d'un autre côté, il ne peut plus actuellement, avec nos habitudes modernes, être question de contrainte légale frappant les vignerons, le mieux ne serait-il pas d'arriver à tout concilier et à persuader enfin à ceux-ci qu'ils devront être assez intelligents pour savoir donner la préférence à la méthode culturale reconnue la meilleure pour leur région, à la suite d'expériences, fruits de la théorie et de la pratique, sans jamais s'en tenir, de parti pris, à n'importe quelle idée préconçue.

N'est-ce pas là le moyen idéal d'allier le principe moderne de la liberté avec les sages prescriptions des anciennes Ordonnances ? Aussi concluerons-nous en disant que, désormais, la conviction personnelle, basée sur les données de la science et de l'expérience, doit être, pour le vigneron, la règle de conduite dont il ne devra jamais s'éloigner, dans le but de perpétuer une culture, héritage sacré des aïeux, qu'il transmettra, à son tour, à ses descendants dans les meilleures conditions de prospérité et d'ave-

nir. C'est dans cet ensemble d'idées, amalgame du passé et du présent, que nous paraît résider la Vérité. Puisse sa voix être encore entendue par nos propriétaires pour la pérennité de notre vieux vignoble lorrain...

Il n'en fut pas malheureusement toujours ainsi au cours du xix^e siècle et le parti-pris a, de part et d'autre, maintenu ses droits. Les polémiques n'ont d'ailleurs pas cessé et elles ont porté surtout sur la question de l'utilité même de la culture de la vigne dans notre Région, comparée avec celles des autres productions agricoles. La joute fut ardente, et comme, en somme, la balance penchait encore pour le plus grand nombre des bonnes années, chacun resta sur ses positions. Nous n'avons pas ici à entrer dans ces débats, qui ont au moins pour mérite d'en prouver l'importance, mais il nous semble curieux de rapporter, en passant, l'opinion de notre Agriculteur le plus célèbre, Mathieu de Dombasle, qui, tout absorbé par la création de son Ecole d'Agriculture de Roville, et fasciné, en quelque sorte, par la seule culture des céréales, écrivait dans ses *Annales agricoles* (1) :

« Si l'on observe attentivement les faits et les circonstances qui accompagnent la pratique de l'Agriculture et de la Viniculture, on sera invinciblement amené à considérer cette dernière bien moins comme une sœur que comme une rivale redoutable de l'agriculture ; que l'on recherche, dans l'étendue de l'Europe, les nations, les provinces, les cantons où l'agriculture se trouve dans l'état le plus florissant, et où les terres arables ont acquis la plus haute valeur ; croit-on que c'est par l'effet d'un pur hasard, qu'il arrive que ce sont précisément les pays auxquels la culture de la vigne est refusée par leur climat ? Des causes très diverses tendent à favoriser les progrès de l'agriculture ; mais pourquoi à la réserve d'un très petit nombre d'exceptions, ces causes n'ont-elles pu développer leur influence que là où cette culture était, par la nature du climat, restreinte dans d'étroites limites ? En France, nous trouvons la riche agriculture presque exclusivement confinée dans les départements septentrionaux où la vigne n'est pas cultivée ; et la prospérité agricole décroît en se dirigeant vers le midi à peu près dans la même proportion que l'on voit s'étendre la culture de la vigne. Les Pays-Bas, l'Angleterre, la Prusse et les autres États du nord de l'Allemagne sont certainement les parties de l'Europe où l'agriculture a atteint le plus haut degré de perfection ; le Danemarck et même la Suède, malgré son âpre climat, marchent rapidement dans la même route. Si nous comparons cette étendue de pays où la culture de la vigne est inconnue, au États méridionaux de l'Europe auxquels leur climat permet de s'y adonner, nous observerons le même rapport qu'entre les provinces septentrio-

(1) MATHIEU DE DOMBASLE : *Annales agricoles*, tome V, p. 62.

nales et méridionales de la France; d'un côté l'agriculture prenant un essor rapide est parvenue déjà presque partout à un assez haut degré de perfection, et de l'autre cet art enchaîné, comme par une main invisible, se traînant encore dans l'état misérable des siècles d'ignorance.

Il ne me paraît cependant pas difficile d'apercevoir les rapports par lesquels la culture de la vigne exerce sur l'agriculture une influence aussi désastreuse; et si l'on a paru jusqu'ici les méconnaître, on doit, je pense, l'attribuer à une certaine préoccupation qui fait, sans examen, regarder aux peuples du midi comme la source de richesse la plus précieuse, la faveur d'une production qui leur est enviée avec aussi peu de raison, par les nations auxquelles la nature la refuse. L'observation des faits indique assez jusqu'à quel point la culture de la vigne enrichit les pays qui s'y livrent. Sans sortir de la France, comparons la valeur moyenne de vente ou de loyer de toutes les terres composant la surface d'un département, soit au nord, soit au midi ou au centre de la France; nous trouverons presque partout que dans les départements vinicoles, le produit moyen des terres, en y comprenant les vignes, reste infiniment au-dessous de celui des départements agricoles, et ce produit n'est nulle part plus élevé que dans ceux de nos départements où l'on ne peut rencontrer un cep de vigne. Que l'on considère la chose sous le rapport de la richesse générale, ou dans l'intérêt des propriétaires du sol, qu'importe que dans les pays vinicoles et en supposant l'état le plus florissant de cette industrie, le revenu de la portion des terres cultivées en vignes soit supérieur à celui des terres soumises à l'agriculture? Qu'importe même que l'hectare de vigne rapporte autant, ou si l'on veut plus, que l'hectare de terres arables dans les départements du Nord? Qu'importe pour un propriétaire de 500 hectares de terre qu'un dixième de cette étendue, cultivé en vignes, lui présente aux époques les plus brillantes de cette culture un produit supérieur à celui des terres arables, si la culture de ses vignes forme un des principaux obstacles qui retiennent au-dessous du niveau des départements agricoles, le produit moyen de tout son domaine.

Si nous recherchons les causes qui peuvent arrêter les progrès de l'agriculture lorsqu'elle se trouve en concurrence avec la viticulture, nous remarquerons d'abord la nécessité où se trouve, dans la plupart des cas, la première de fournir à sa rivale tous les engrais dont elle a besoin. En effet, presque toutes les vignes exigent du fumier et elles n'en produisent pas car elles n'en présentent aucun aliment pour le bétail; il faut donc que l'agriculteur vienne à son secours et lui fournisse une portion des engrais qu'elle peut produire. Lorsqu'on sait que c'est principalement par le défaut d'engrais que pèche la mauvaise agriculture, lorsqu'on connaît toutes les difficultés qu'éprouve l'homme qui veut améliorer la culture d'un domaine pour se procurer, dans le début de son entreprise, les engrais qui lui sont nécessaires, on peut apprécier tout ce qu'a de désastreux pour l'agriculture cette soustraction continuelle d'une partie du fumier qu'elle produit. Le défaut d'engrais forme, pour le cultivateur qui veut améliorer ses produits, un cercle vicieux qui met longtemps toute son industrie à une rude épreuve: en effet, le fumier est nécessaire pour reproduire le fumier, car, c'est par des engrais plus abondants que l'on peut accroître la masse des pailles et des fourrages. La terre manque de fertilité, parce que les fumiers ne sont pas assez abondants; ceux-ci manquent, parce qu'il n'y a pas assez de paille et de fourrages; enfin les récoltes de fourrages et de paille sont misérables, parce que la terre manque de fertilité. On ne sort pres-

que jamais de ce cercle que par une attention constante, non-seulement à employer avec une rigoureuse économie tous les engrais dont on peut disposer, mais à appliquer les fumiers de la manière la plus judicieuse pour reproduire, le plus promptement possible, les matières premières du fumier, de cette manière la production des engrais s'accroît graduellement d'année en année. Mais si le cultivateur applique les fumiers à la production de récoltes uniquement destinées à la vente sans le faire servir à reproduire d'autres engrais, non seulement il se met dans l'impossibilité de faire prendre à son exploitation une marche ascendante, mais l'expérience montre trop souvent qu'il peut ruiner, par cette imprévoyance, la fertilité d'un domaine amélioré par des soins antérieurs. L'application du fumier à la culture des vignes, produit un effet semblable et plus nuisible encore, puisqu'enfin à quelque récolte qu'on l'applique sur les terres arables, la fertilité que le sol acquiert accroîtra du moins, dans les années suivantes, la quantité de paille en supposant même que l'on n'y place aucune récolte destinée à la nourriture des animaux et la masse des fumiers s'en trouvera augmentée. Mais dans les engrais que l'on donne aux vignes tout est perdu pour l'agriculture, et il ne lui en reviendra jamais rien ; et pour une agriculture pauvre en fumier, la plus petite soustraction opérée ainsi suffit pour la maintenir à jamais dans l'état le plus misérable.

Dans une ferme, dans un canton, dans un département exploités d'après ce système, l'agriculture ressemble à l'industrie d'un commerçant travaillant avec un capital déjà trop faible, et qui, au lieu d'accumuler avec soin ses profits pour accroître graduellement ses capitaux, détourne chaque année de son commerce une somme un peu supérieure à son bénéfice pour l'appliquer à un autre usage ; tout développement de l'industrie agricole est aussi impossible dans le premier cas, qu'il est impossible à ce commerçant de donner à ses affaires une extension qui accroisse ses bénéfices.

Le fumier n'est pas le seul principe de vie que les vignes dérobent à l'agriculture, elles lui enlèvent aussi un autre agent bien nécessaire à son succès, je veux dire la main-d'œuvre. Les assolements exclusivement destinés aux céréales sont presque les seuls qu'il soit possible d'adopter dans un pays vinicole, parce que pendant tout le printemps et la première moitié de l'été tous les bras sont employés aux travaux multiples qu'exige la vigne. La fenaison et la moisson trouvent la population vinicole prête à donner son assistance au cultivateur ; mais malheur à lui si, placé dans le voisinage immédiat d'un vignoble étendu, il a besoin de bras avant le milieu de juin ; toute la population alors est occupée de manière qu'il ne pourra trouver d'ouvriers pour les travaux les plus pressants, si ce n'est dans une de ces journées où l'état de la terre, pénétrée par les pluies, défend au fermier comme au vigneron de se livrer à aucun travail de culture. Je dois faire remarquer ici que sous ces deux rapports il n'y a pas réciprocité dans l'action nuisible que la culture des vignes exerce sur l'agriculture ; au contraire, l'extension et la prospérité de l'industrie agricole favorisent puissamment la viniculture, d'abord par la multiplication des engrais qu'elle peut lui fournir, et aussi parce que la viniculture ne peut occuper que les bras que l'agriculture nourrit et qu'ainsi l'augmentation de la masse des substances permet au profit des vignes l'accroissement de la population ouvrière. Il est donc vrai que l'industrie vinicole ne peut devoir sa prospérité qu'à l'agriculture, tandis qu'elle lui enlève ses plus précieux moyens de développement.

Les vignes enlèvent encore à l'agriculture quelque chose de plus précieux peut-être que le fumier et la main-d'œuvre ; ce sont les soins et les capitaux des propriétaires et des cultivateurs. Et pour bien comprendre toute l'énergie avec laquelle la culture des vignes soutire au détriment de l'agriculture les soins de l'homme, les capitaux, le fumier et la main-d'œuvre, il faut bien prendre en considération cet espèce d'entraînement ou préférence de goût et d'affection qui porte naturellement presque tous les propriétaires, grands et petits, vers la viniculture, toutes les fois que le climat ou les circonstances locales leur fournissent, sinon un motif raisonnable, du moins un prétexte pour s'y livrer ; il s'attache à la culture de la vigne un attrait spécial dont il faut rechercher les causes dans le cœur et les inclinations de l'homme, mais dont l'expérience et l'observation démontrent la réalité à tous ceux qui ont apporté quelque attention à ce fait. Il semble qu'il y ait dans la culture de la vigne quelque chose d'enivrant comme dans ses produits, et l'on paraît l'avoir déjà senti dans des temps déjà loin de nous, lorsqu'à diverses époques et dans des pays divers, l'ignorance des principes d'administration publique a déterminé plusieurs gouvernements à restreindre, par des règlements prohibitifs, cette culture dans des limites plus ou moins étroites. Le moyen était mauvais, mais le mal auquel on voulait remédier était réel : la culture de la vigne était envahissante comme elle le sera toujours, parce que les hommes y sont entraînés ou attachés par inclination lorsqu'ils ne le sont pas par calcul.

De tous les genres de culture, il n'en est aucun qui présente, autant que celui de la vigne, des chances très variées de succès et de revers ; et peut-être cette circonstance constitue-t-elle, pour l'homme si naturellement enclin à se livrer avec passion aux chances du hasard, un des principaux attraits de cette culture, c'est la loterie de nos campagnes, et bien peu d'hommes résistent à la tentation d'y porter leur offrande. Une longue série de récoltes nulles ou qui ne paient pas les dépenses de la culture, pourra à peine mettre un terme à de nouvelles plantations ; presque jamais elles ne détermineront les propriétaires à sacrifier des vignes existantes où ils pourraient obtenir des récoltes beaucoup plus lucratives en luzerne, ou en sainfoin ou en céréales ; dans une année malheureuse on se rappelle, on cite avec un plaisir inexprimable telle année où le vin valait tel prix, où l'hectare de vigne a produit telle quantité de vin !.. Le courage renaît, on taille, on bêche, on achète des échelas à crédit... Une vendange lucrative est ainsi un terme gagné à la loterie, qui fera la fortune de tous les bureaux d'un quartier de Paris. »

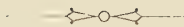
Cette appréciation renferme une part de vérité, en ce qui concerne le souci très rationnel du maintien du principe de l'*équilibre cultural*, mais elle est empreinte d'une exagération évidente, preuve que les esprits les plus éclairés n'échappent point aux idées préconçues, lorsqu'ils sont comme hypnotisés vers un but unique, où tendent exclusivement toutes les forces de leur intelligence. La plupart des auteurs lorrains sont restés dans une note beaucoup plus juste et en rendant hommage à la Vigne, qui a su façonner l'âme latine et française, en demandaient le maintien,

tout en reconnaissant qu'il fallait attribuer à la culture défectueuse et à la trop grande et trop irréfléchie extension du vignoble, une bonne part des résultats déplorables de certaines exploitations. C'est la conclusion très sensée à laquelle sont arrivés la plupart des auteurs, notamment Michel (1), E.-G., dans l'avant-propos de son ouvrage (2) et enfin Guerrier (3).

(1) MICHEL : *Statistique administrative et historique du département de la Meurthe*, p. 99.

(2) E.-G. : *Statistique du département de la Meurthe*.

(3) GUERRIER : *Promenades et Excursions dans l'arrondissement de Lunéville*, p. 51.



CHAPITRE XII

La Vigne en Lorraine à l'époque contemporaine (XIX^e et XX^e siècles). — Statistiques viticoles et enquête personnelle (1910).

La Vigne parvint à son apogée dans le courant du XIX^e siècle, qui, triste retour des choses, ne devait point finir sans en voir également la rapide décadence ! C'est cette extension, véritablement prodigieuse du vignoble lorrain, suivie, à si brève échéance, d'une ruine, qui, nous l'espérons bien, ne sera que passagère, que nous devons étudier. Une enquête minutieuse s'imposait et l'intérêt de ces recherches, s'appliquant à la période actuelle, est manifeste. Dans ce but, nous publierons d'abord les différentes *Statistiques* parues au cours de cette période, qui permettront, par la comparaison de leurs données, de constater avec la plus grande facilité la marche progressive ou régressive de la Vigne en Lorraine. Nos trois Départements ont été l'objet de semblables travaux, mais tandis que nous possédons des publications très sérieuses et très complètes sur les surfaces occupées par les Vignes dans la Meurthe et les Vosges, il n'en est pas ainsi pour la Meuse, où il semble que les investigations, au lieu de porter sur l'ensemble de la région, se sont localisées, rendant impossible toute vue d'ensemble.

Les statistiques viticoles anciennes, insérées plus loin, reproduiront les indications fournies par nos prédécesseurs. Pour Meurthe-et-Moselle, ce sont :

1^o *Statistique administrative et historique de la Meurthe*, par Michel, publiée à Nancy en 1822.

2^o *Le Département de la Meurthe, Statistique historique et administrative*, par H. Lepage, Nancy 1843.

3° *Monographies communales du Département de Meurthe-et-Moselle*, publiées sous l'inspiration de la Société de Géographie de l'Est, et rédigées par les Instituteurs de chaque localité, à l'occasion de l'Exposition universelle de Paris en 1889.

Les deux premiers de ces travaux sont traités avec beaucoup de soin. Quant aux *Monographies*, elles sont, forcément, d'une valeur très inégale. Si plusieurs d'entre elles sont tout-à-fait remarquables, par contre beaucoup sont très incomplètes et laissent trop voir qu'elles n'ont été rédigées qu'en raison du caractère obligatoire d'un travail accompli sans goût et comme à regret. Pour la Vigne, en particulier, les *renseignements* laissent très souvent à désirer.

Pour les Vosges, nos renseignements sont tirés de :

1° *Le Département des Vosges, statistique historique et administrative*, par H. Lepage, 1845.

2° *Le Département des Vosges, description, histoire, statistique*, par Léon Louis, 1889, ouvrage magistral en 7 volumes, publié à l'occasion de l'Exposition universelle de Paris de 1889, et de beaucoup supérieur aux *Monographies* communales de Meurthe-et-Moselle.

La Meuse est, de nos trois départements, le moins bien étudié. À défaut de travaux d'ensemble, nous avons été obligé de nous contenter des relevés indiqués dans *La Vigne dans la Meuse*, très intéressante étude publiée, en 1882, par Neucourt, à Verdun, et dans *l'Agriculture du Département de la Meuse*, par M. Prud'homme, professeur d'Agriculture, ouvrage qui valut à son auteur le grand Prix décerné en 1892 par la Société d'Encouragement pour l'Industrie nationale.

Ces différents documents montrent, d'une façon satisfaisante, la physionomie du Vignoble lorrain durant les deux premiers tiers du xix^e siècle, mais comme la dernière de ces Statistiques remonte à vingt-deux ans, on conçoit qu'il n'est plus possible de la prendre comme base pour se faire une idée exacte de l'étendue de la culture de la Vigne, à l'époque actuelle, dans nos trois Départements, d'autant plus que depuis 1890 s'est abattue sur notre Région cette terrible crise, dont l'effet désastreux a été la dimi-

nution, dans des proportions absolument alarmantes, de cette traditionnelle culture et même sa disparition complète dans de très nombreuses localités, où elle constituait auparavant presque l'unique richesse. Dans ces conditions, pour *chacune des Communes de la Lorraine* s'imposait une enquête, aussi approchée que possible de la réalité, et c'est à ce travail ardu, fastidieux et souvent bien décourageant, que nous avons consacré nos recherches d'une année. En l'entreprenant, nous n'avions pas eu idée des difficultés de tout genre que nous devions y rencontrer, et dont nous ne serions assurément pas venu à bout, sans les précieuses collaborations auxquelles nous avons fait appel et qui nous ont été accordées, presque toujours, avec la plus grande complaisance. Il n'est que justice de remercier ici, publiquement, tous ceux qui nous ont permis, grâce à leurs renseignements, de réaliser cette mission dans les conditions d'exactitude désirables. Dans ce but nous avons consacré à toutes les localités viticoles de la Lorraine un *Questionnaire* détaillé, dont nous reproduisons ci-contre le libellé.

Enquête sur le Vignoble Lorrain

Par M. JACQUES RISTON

INGÉNIEUR AGRICOLE, LAURÉAT DE L'UNIVERSITÉ DE NANCY

[244]

Commune de

Arrondissement de ..

Canton de

1. *La vigne est-elle cultivée dans la commune ?*

2. *Quelle superficie y occupe-t-elle à l'époque actuelle et y occupait-elle autrefois ?*

(Si on se reporte à une statistique, prière d'en indiquer la date.)

3. *Nature du sol.*

(Indiquer l'origine géologique si possible).

4. *Cépages cultivés.*

(Noms vulgaires et botaniques.)

Leur importance relative respective.

(Exprimer fréquence relative par le chiffre de 1 à 100. Exemple : Gamay 100 veut dire tous les cépages en Gamay ; Gamay 25 veut dire que sur 100 pieds il y a 25 Gamay).

5. Tailles employées et modes de culture.

(Echalas, fil de fer, cuveau. Culture à la main ou à la charrue, etc. La vigne est-elle cultivée en ligne ou en foule).

6. Y a-t-il dans votre Commune des maladies cryptogamiques ou autres et lesquelles ?

7. Quelles sont les conditons météorologiques favorables aux maladies et l'époque précise de de l'année où ces maladies se manifestent généralement ?

8. *Y a-t-il eu des années où les attaques de ces maladies ont été particulièrement graves ? Les cépages cultivés dans la commune sont-ils plus ou moins résistants à ces maladies ?*

9. *En cas de diminution de l'étendue du vignoble, à quelles causes l'attribuez-vous ?*

10. *A-t-on commencé la reconstitution du vignoble ?*

11. *Quels cépages a-t-on choisi en ce cas particulier ?*

(Greffés ou hybrides, producteurs directs, Gamay, Pinot, etc. Quels sont les porte-greffes qu'on a employés de préférence, et, parmi ceux qui sont employés dans la Commune, y en a-t-il qui se montrent supérieurs aux autres ? Quels sont les qualités et les défauts qu'on s'accorde à leur reconnaître ? Quels sont les écartements adoptés pour les nouvelles plantations ?)

12. *Epoque moyenne des vendanges.*

(Le mieux serait de donner les dates des dix dernières années sur une propriété déterminée.)

13. *Production moyenne à l'hectare.*

14. *Fait-on spécialement du vin blanc, rouge ou gris ?*

15. *Degré alcoolique moyen de chacun de ces vins ?*

16. *Le vin est-il consommé sur place ou vendu ? Prix moyen de vente de chacun de ces vins.*

17. *Y a-t-il des anciens usages ou coutumes spéciales concernant la vigne ou sa culture dans votre Commune ?*

18. *Observations particulières.*

Fait à

, le

SIGNATURE :

Grâce à l'amabilité de M. Gain, directeur de l'Institut agricole, qui nous autorisa à placer notre Enquête sous le patronage du Laboratoire de Botanique agricole, nos recherches prirent un caractère quasi officiel, qui devait en assurer le succès. Les questionnaires furent remplis soit pour les soins obligeants des Secrétaires des Mairies, soit, chaque fois que la chose fut possible, par des propriétaires particulièrement compétents et des spécialistes, soit enfin pour les centres les plus importants. par nous-mêmes après vérification sur place. Notre enquête a exigé l'envoi de notre part de près de 3.000 lettres, nécessitées tant par l'expédition des premières demandes de renseignements que par les rappels, qui, pour certaines communes, ont été répétés jusqu'à trois et quatre fois ! Nous serons malgré tout largement payé de nos peines, si, en établissant une *Statistique* actuelle, aussi consciencieuse que possible, nous avons pu rendre service à tous ceux que cette question, capitale par la Lorraine, intéresse à un point de vue quelconque, historique ou économique.

Avant d'aborder les résultats et les chiffres fournis par nos recherches, il nous paraît nécessaire d'établir, en quelques lignes, l'habitat de la Vigne en Lorraine, c'est-à-dire d'indiquer, d'une façon générale, la limite de sa végétation dans notre pays, notre Statistique ne comprenant pas les localités dans lesquelles la Vigne ne peut végéter en raison des conditions qui s'y opposent.

Le versant occidental de la Chaîne des Vosges ne présente, nulle part, un climat propre à la culture de la Vigne, et il faut aller très sensiblement plus à l'Ouest pour rencontrer la Région où elle peut résister aux intempéries avec quelques chances de succès. D'après Godron (1), la limite de la végétation productive de la Vigne serait marquée, dans la Plaine, en partant du pied de la chaîne jurassique, par une ligne passant par Chatenois, Vittel, Dompierre, Chatel-sur-Moselle, Rambervillers, Fontenoy-la-Joute, Montigny, Blâmont, Maizières, Saint-Médard, Lostroff, Faulquemont, Longeville-les-Saint-Avold, Boulay, Aboncourt, Cattenom et Sierck, pour aller retrouver la chaîne jurassique à

(1) GODRON : *Essai sur la Géographie botanique de la Lorraine*, p. 99.

Entrange. *La Vigne croît au Nord de cette ligne de Chatenois à Blâmont, et à l'Est à partir de ce dernier point.*

Cette frontière de végétation, qui affecte, d'une façon approchée, la forme d'un demi-cercle, suit, à une distance variant de dix à vingt-cinq kilomètres, les contours occidentaux de la Chaîne des Vosges. Au Sud de la Lorraine, la crête des Faucilles, malgré son peu d'élévation, fait démarcation pour la Vigne, qui, toutefois, reparait aux environs de Lamarche et de Monthureux-sur-Saône.

De l'examen de cette région de culture, il est facile de s'apercevoir que la végétation de la Vigne est intimement liée à l'importance de l'altitude. Nulle part, en effet, dans la Plaine lorraine, l'on ne rencontre de vignobles véritables au-dessus de 300 mètres, et, comme l'a très justement fait remarquer Godron, l'altitude modifie complètement, à ce sujet, l'influence de la latitude. C'est ainsi que la Vigne donne encore d'excellents produits, malgré leur situation septentrionale, dans les environs de Thionville, et surtout dans la région de la Basse-Moselle, de Trèves à Coblenze, dont les crûs sont presque aussi réputés que ceux du Rhin, alors que ces vignes, à la frontière de la Lorraine, ne sont plantées qu'à la faible altitude de 147 mètres. Si de la Plaine nous passons aux vignobles situés sur les coteaux calcaires ou sur leurs pentes, nous y constaterons une différence fort notable, car la Vigne y prospère encore jusqu'à la hauteur d'environ 400 mètres au-dessus du niveau de la mer, mais cette anomalie, toute apparente, s'explique par des conditions spéciales d'exposition de ces coteaux et de complète utilisation des rayons solaires que le sol calcaire emmagasine continuellement pour faire bénéficier la Vigne.

Après avoir ainsi délimité, d'une façon générale, la zone de culture de la Vigne en Lorraine, il ne nous reste plus qu'à aborder les tableaux-statistiques pour chacun de nos trois Départements. Notre intention première était d'étendre nos recherches aux différentes Communes annexées à l'Allemagne depuis le malheureux traité de Francfort, ce qui eut été logique, notre travail portant dans son ensemble sur la totalité de la Région lorraine, mais nous dûmes vite abandonner ce projet, devant la difficulté des recherches dans les pays annexés que nous rencontrâmes aussitôt.

Notre enquête ne vise donc pas les Arrondissements de Château-Salins et de Sarrebourg, ni l'ancien Département de la Moselle, à l'exception toutefois de l'Arrondissement de Briey, qui, par suite de son rattachement à la Meurthe, a été naturellement compris dans les relevés entrepris depuis 1871. Nous tenons, enfin, à spécifier que nous n'avons fait figurer dans les tableaux suivants que les Communes, où la Vigne a été cultivée depuis le xix^e siècle. En conséquence, si l'on ne trouve pas le nom d'une localité envisagée, il ne faut pas croire à une omission, mais, au contraire, en conclure qu'il n'y existe aucun vignoble véritable. Bien entendu la présence de ceps cultivés en treille ne peut entrer en ligne de compte, la Vigne étant étudiée dans ce travail au point de vue exclusif d'une culture en grand et non à celui d'un simple amusement ou d'une expérience plus ou moins intéressante.

1^o Communes du Département de Meurthe-et-Moselle.

	1822	1843	1889	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
Abaucourt	»	6	»	»
Abbéville	»	»	»	»
Aboncourt en Vosges.	6	»	»	»
Affléville	»	»	»	»
Affracourt.	23	60	»	20
Agincourt.	20	14	»	3
Aingeray	27	27	25	2
Allain-aux-Bœufs	»	11	15	»
Allamps	8	52	30	23
Allamont-Dompierre	»	»	»	»
Allondrelle	»	»	»	»
Amance	102	66	45	29
Amenoncourt	»	2	»	3
Ancerviller	24 a.	89 c.	»	»
Anderny	»	»	»	»
Andilly.	»	10	20	10
Angomont	»	»	»	»
Anoux-Mancieulles	»	84 a.	50 a.	50 a.
Ansauville	»	»	40	»
Anthelupt.	45	41	»	33
Armaucourt	»	1	»	»
Arnaville	150	148	148	50
Arracourt	47	40	»	25
Arraye-et-Han	»	»	10	»
Art-sur-Meurthe	48	»	»	15
Athienville	»	3	3	3
Atton	21	27	30	16
Auboué	»	»	»	»
Audun-le-Roman	»	»	»	»
Autrepierre	»	1	»	»
Autreville.	»	45	»	30
Autrey-sur-Madon.	38	44	40	27
Avillers	»	»	»	»
Avrainville	»	31	»	12
Avricourt	»	2	»	»
Avril	»	»	»	»
Azelot	»	9	»	1/2
Azerailles	»	»	12	»
Baccarat	»	»	»	»
Badonviller	»	»	»	»
Bagneux	4	3	»	20 a.

	1822	1843	1889	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
Bainville-aux-Miroirs	54	30	40	40
Bainville-sur-Madon	100	44	»	25
Barbas	»	30	»	16
Barbonville	61	46	20	12
Barisey-au-Plain	»	»	»	»
Barisey-la-Côte	24	56	»	60
Les Baroches-Génerville	»	»	»	»
Baslieux	»	»	»	»
Bathelémont-les-Bauzemont	12	13	»	6
Batilly	»	»	»	»
Battigny	4	4	»	6
Bauzemont	20	19	»	20
Bayon	45	54	»	70
Bayonville	71	32	»	25
Bazailles	»	»	»	»
Beaumont	»	5	»	11
Béchamps	»	8	»	»
Belleau	21	23	»	25
Belleville	41	50	»	9
Bénaménil	»	»	»	»
Benney	44	40	45	33
Bernécourt	»	1	»	1
Bertrambois	»	»	»	»
Bertrichamps	»	»	»	»
Bettainvillers	»	»	»	»
Beuveille	»	»	»	»
Beuvezin	»	»	»	»
Beuvillers	»	»	»	»
Bey	»	»	»	»
Bezanges-la-Grande	15	»	23	21
Bezaumont	17	17	25	23
Bicqueley	»	40	60	10
Bienville-la-Petite	»	»	1	10 a.
Bionville	»	»	»	»
Blâmont	25	66	30	4
Blainville-sur-l'Eau	53	50	25	2
Bleinerey	»	»	9	»
Blénod-les-Pont-à-Mousson	57	»	»	45
Blénod-les-Toul	»	204	250	260
Boismont	»	»	»	»
Boncourt	»	»	»	»
Bonviller	26	35	20	1
Bonvillers	»	»	»	»

	1822	1843	1889	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
Borville	"	22	"	"
Boucq	120	"	565	546
Bouillonville.	80	75	"	50
Bouvron	8	5	"	1
Bouxières-aux-Chênes	50	"	100	60
Bouxières-aux-Dames	123	64	25	3
Bouxières-sous-Froidmont.	36	"	48	40
Bouzanville	"	3	"	1
Brainville.	"	"	"	"
Bralleville.	24	22	"	60
Bratte	"	2	"	"
Bréhain-la-Ville	"	"	"	"
Bréménil	"	"	"	"
Brémencourt	15	35	"	20
Briey	"	"	"	"
Brin.	3	"	"	"
Brouville	"	14	4	"
Bruley	122	121	195	173
Bruville	"	"	"	"
Buissoncourt	"	34	"	1
Bulligny	179	220	"	200
Bures	"	10	"	"
Buriville	"	"	"	"
Burthecourt-aux-Chênes	21	12	11	5
Ceintrey.	80	55	"	47
Cercueil	"	8	"	1
Chaligny	186	283	"	240
Chambley-Bussières	"	"	"	"
Champenoux.	"	"	20 ^{a.}	"
Champey	22	26	26	16
Champigneulles.	41	43	43	4 ^{a.}
Chanteheux	5	"	"	"
Chaouilley	"	6	6	9
Charency-Vezin.	"	"	"	"
Charey.	59	70	"	33
Charmes-la-Côte	105	117	117	102
Charmois.	2	5	"	50 ^{a.}
Chaudeney.	80	"	"	38
Chavigny	66	"	"	76
Chazelles	"	"	"	"
Chenevières	"	"	"	"
Chenicourt	"	"	"	"
Chenières.	"	"	"	"

	1822	1843	1889	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
Choloy et Val-de-Passey	102	188	187	80
Cirey-sur-Vezouze.	»	»	»	»
Clayeures.	41	47	42	10
Clémery	»	»	»	»
Clérey	»	6	»	»
Coincourt.	»	50	»	4
Colmey-Flabeuville	»	»	»	»
Colombey-les-Belles	21	32	»	37
Conflans	»	»	»	»
Cons-la-Grandville	»	»	»	»
Cosnes-et-Romain	»	»	»	»
Courbesseaux	25	6	12	1
Courcelles	16	»	»	4
Coyviller	13	15	»	9
Crantenoy	5	5	»	»
Crépey	21	50	»	28
Crévéchamps	»	23	»	10
Crévic	97	98	»	12
Crézilles	»	10	»	14
Crion	»	5	»	1
Croismare	»	8	»	3
Crusnes	»	»	»	»
Custines	91	92	»	20
Cutry	»	»	»	»
Damelevières	»	14	»	»
Dampvitoux	»	»	»	»
Deneuvre	»	»	»	»
Deuxville	»	38	80	20
Diarville	»	55	»	3
Dieulouard	165	129	»	15
Dolcourt	»	9	7	6
Dombasle-sur-Meurthe	92	75	»	20
Domèvre-en-Haye.	81	52	»	49
Domèvre-sur-Vezouze	12	12	»	6
Domgermain.	210	»	350	250
Domjevin	»	»	»	»
Dommarie-Eulmont	»	4	»	10
Dommartemont.	18	31	17	5
Dommartin-la-Chaussée	»	»	»	1
Dommartin-les-Toul	123	80	80	80
Dommartin-sous-Amance	»	2	»	33 a.
Domprix	»	»	»	»
Domptail	5	»	»	2

	1822	1843	1889	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
Doncourt-les-Confians	"	"	"	"
Drouville	"	16	26	1
Ecrouves	200	"	185	120
Einvaux	16	18	"	1
Einville	16	20	"	20
Emberménil	"	4	"	50 a.
Epiez	"	"	"	"
Eply	33	10	"	40
Erbéviller.	"	1	"	"
Errouville.	"	"	"	"
Essey-et-Maizerais	"	140	"	80
Essey-la-Côte	12	10	11	5
Essey-les-Nancy	61	59	"	30
Etreval.	25	18	"	12
Eulmont	110	"	120	60
Euvezin	55	75	"	55
Faulx	50	44	"	22
Favières	21	18	"	5
Fécocourt.	"	31	"	25
Fenneviller	"	"	"	"
Ferrières	7	15	10	1
Fey-en-Haye.	"	"	"	"
Fillières	"	"	"	"
Flainval	30	31	"	10
Flavigny-sur-Moselle.	100	50	"	25
Fléville	42	8	"	2
Fléville-Lixières	"	"	"	"
Flin Ménil-Flin	"	11	"	"
Flirey	"	5	"	30
Fontenoy-la-Joûte.	"	33	40	25
Fontenoy-sur-Moselle	12	17	16	"
Forcelles-Saint-Gorgon.	"	44	"	3
Forcelles-sous-Gugney	16	16	"	16
Foug	196	187	"	200
Fraimbois.	12	15	"	60 a
Fraisnes-en-Sainctois	"	10	9	11
Francheville	11	9	"	"
Franconville.	"	4	"	20 a.
Fréménil	"	"	"	"
Frémonville	"	"	1	15 a.
Fresnois-la-Montagne	"	"	"	"
Friaucourt.	"	"	"	"
Frolois.	51	160	120	70

	1822	1843	1889	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
Frouard.	72	59	59	6
Froville	»	2	»	10 a.
Gélacourt.	15	15	»	»
Gélaucourt	1	3	»	4
Gellenoncourt	»	»	»	»
Gémonville	»	»	»	»
Génaville	»	»	»	»
Gerbécourt-Haplemont	11	10	»	8
Gerbéviller	245	280	80	8
Germigny	45	34	35	15
Germonville	»	4	4	2
Gezoncourt	10	11	11	14
Gibeaumeix	»	3	»	»
Giraumont	»	»	»	»
Giriviller	25	22	»	4
Glonville	16	18	16	»
Gogney	»	»	»	»
Gondrecourt-Aix	»	»	»	»
Gondreville	10	18	22	3
Gondrexon	»	»	1	»
Gorcey	»	»	»	»
Goviller	47	»	»	40
Grand-Failly	»	12	11	0
Grimonviller.	»	3	»	4
Grippot	»	53	»	10
Griscourt	»	4	»	»
Grosrouvre	»	»	»	»
Gugney	10	11	»	10
Gye	»	10	»	9
Hablainville	»	7	14	»
Hagéville	»	»	»	»
Haigneville	12	16	»	8
Halloville.	»	»	73	»
Hammeville	»	6	»	10
Hamonville	»	»	»	»
Hannonville-au-Passage	»	78 a.	2	»
Haraucourt	35	35	»	10
Harbouey.	»	»	»	»
Haroué	20	»	»	22
Hatrize.	»	1	»	»
Haucourt.	»	»	»	»
Haudonville	»	1	»	30 a.
Haussonville.	61	56	56	40

	1822	1843	1889	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
Heillecourt	12	12	»	»
Hénaménil	16	»	»	1
Herbéviller	»	»	2	»
Hériménil	»	»	»	»
Herserange	»	»	»	»
Hoéville	»	»	10	5
Homécourt	»	»	»	»
Houdemont	33	»	»	5
Houdelmont	15	10	»	5
Houdreville	130	»	170	35
Housselmont	26	19	»	18
Housséville	»	5	»	»
Hudiviller	20	27	30	17
Hussigny-Godbrange	»	»	»	»
Igney	»	»	»	»
Jaillon	»	11	»	4
Jarny	»	7	»	»
Jarville	»	5	3	»
Jaulny	51	51	56	50
Jeandelaincourt	16	19	20	19
Jeandelize	»	»	»	»
Jevoncourt	»	5	8	1
Jezainville	70	»	80	28
Jœuf	»	»	»	»
Jolivet	22	25	21	»
Joppécourt	»	»	»	»
Jouaville	»	»	»	»
Joudreville	»	»	»	»
Juvrecourt	»	7	12	10
Labry	»	»	»	»
Lachapelle	»	»	»	»
Lagney	135	200	»	135
Laitre-sous-Amance	»	48	»	90
Laix	»	»	»	»
Lalœuf	»	3	»	9
Lamath	»	4	»	0
Landécourt	12	17	25	3
Landremont	»	19	»	14
Landres-Pienne	»	»	»	»
Laneuvelotte	»	»	2 1/2	80 a.
Laneuveville-aux-Bois	»	5	»	0
Laneuveville-devant-Foug.	17	18	50	50
Laneuveville-devant-Bayon	31	»	»	25

	1822	1843	1889	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
Laneuveville-devant-Nancy.	36	25	"	"
Lanfroicourt.	"	4	1	"
Lantéfontaine	"	"	"	"
Laronxe	"	"	"	"
Laxou	150	150	93	10
Lay-Saint-Christophe	123	103	"	5
Lay-Saint-Remy	100	56	"	16
Lebeuville	45	15	"	15
Leintrey	"	2	3	"
Lemainville	22	21	20	8
Le Ménil-Mitry.	"	"	"	80
Lenoncourt	40	29	29	10
Lesménils.	19	"	"	22
Létricourt	14	20	"	40 a.
Lexy	"	"	"	"
Leyr	200	70	"	80
Limey	"	"	50 a.	30 a.
Lironville.	"	2	"	6
Liverdun	"	"	"	15
Lixières	"	8	"	8
Loisy	"	"	"	"
Longlaville	"	"	"	"
Longuyon	"	"	"	"
Longwy	"	"	"	"
Lorey	12	24	30	5
Loromontzey	"	"	20	5
Lubey	"	"	"	"
Lucey	"	235	"	170
Ludres.	43	57	"	15
Lunéville.	"	58	"	20
Lupcourt	"	9	4	"
Magnières.	"	31	34	4
Maidières.	50	"	36	29
Mailly	"	"	"	"
Mairy-Mainville	"	"	"	"
Maixe	42	47	45	15
Maizières-les-Toul	57	60	"	60
Malavillers	"	"	"	"
Malleloy	33	50	35	30
Malzéville.	204	106	"	50 a.
Mamey.	"	1	"	90 a.
Mance	"	"	"	"
Mandres-aux-Quatre-Tours	"	2	8	4

	1822	1843	1889	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
Mangonville	14	"	"	30
Manoncourt sur Seille	"	1	"	"
Manoncourt-en-Vermois	9	15	10	50 ²¹
Manoncourt-en-Woëvre	8	21	"	13
Manonville	20	32	"	15
Manonviller	6	6	"	4
Marainviller	"	7	"	1
Marbache	82	85	85	10
Maron	180	88	90	60
Mars-la-Tour	"	"	1,28	"
Marthemont	9	13	"	4
Martincourt	"	4	4	4
Mattexey	9	15	"	1
Maxéville	68	68	68	"
Mazerulles	"	"	6	3
Méhoncourt	11	20	21	"
Ménillot	"	16	"	13
Ménil-la-Tour	"	1	"	"
Mercy-le-Bas	"	"	"	"
Mercy-le-Haut	"	5	"	"
Méréville-sur-Moselle	13	15	"	4
Merviller	"	1	"	"
Messein	80	42	60	60
Mexy	"	"	"	"
Mignéville	"	"	"	"
Millery	61	58	60	40
Minorville	"	3	"	"
Moineville	"	"	"	"
Moivrons	41	55	46	40
Moncel-les-Lunéville	"	"	"	"
Moncel-sur-Seille	14	20	20	5
Montenoy	10	"	"	4
Montauville	62	63	64	25
Montigny	"	2	"	0,20
Montigny-sur-Chiers	"	"	"	"
Mont-l'Etrout	"	20	17	15
Mont-le-Vignoble	122	"	104	80
Montreux	"	"	"	"
Mont-Saint-Martin	"	"	"	"
Mont-sur-Meurthe	"	13	"	"
Morey	16	12	"	8
Morfontaine	"	"	"	"
Moriviller	42	31	40	14

	1822	1843	1889	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
Morville-sur-Seille	"	"	"	"
Mouaville.	"	"	"	"
Mouacourt	"	4	"	1
Mousson	20	20	25	3
Moutiers	"	"	"	"
Moutrot	11	10	"	20
Moyen	184	111	115	100
Murville	"	"	"	"
Nancy	"	"	"	"
Neufmaisons.	"	"	"	"
Neuves-Maisons	"	100	"	17
Neuviller-les-Badonviller	"	"	"	"
Neuviller-sur-Moselle	"	140	"	80
Nomeny	20	45	29	20
Nonhigny.	"	"	"	"
Norroy.	"	"	"	"
Norroy-le-Sec	"	2	"	"
Noviant-aux-Prés	"	6	"	15
Ochey	"	"	"	8
Ogéville	"	"	"	"
Ognéville	20	"	"	14
Olley	"	"	"	"
Omelmont	7	"	"	3
Onville.	"	85	60	40
Ormes-et-Ville	20	20	"	5
Othe	"	"	"	"
Ozerailles.	"	"	"	"
Pagny-derrière-Barine	"	192	"	169
Pagny-sur-Moselle	129	136	140	65
Pannes.	31	"	"	35
Parey-Saint-Césaire	11	10	"	9
Parroy	"	6	"	12
Parux	"	"	"	"
Petit-Failly	"	1	"	"
Petitmont.	"	"	"	"
Pettonville	"	4	2	"
Pexonne	"	"	"	"
Phlin	"	"	"	"
Pierre-la-Treiche	"	4	4	"
Pierre-Percée	"	"	"	"
Pierrepont	"	"	"	"
Pierreville	10	13	"	9
Pompey	77	77	70	5

	1822	1843	1889	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
Pont-à-Mousson	248	272	»	180
Pont-Saint-Vincent	96	95	80	8
Port-sur-Seille	10	22	»	8
Praye	16	20	30	27
Prény	80	60	»	50
Preutin-Higny	»	»	»	»
Pulligny	98	97	147	150
Pulney	16	17	18	9
Pulnoy	»	»	1	20 a.
Puxe	»	»	1	»
Puxieux	4	8	»	»
Quevilloncourt	»	1	1	30 a.
Raon-les-Leau	»	»	»	»
Raucourt	»	6	3	4
Raville	17	18	»	1
Réchicourt-la-Petite	»	1	5	3
Réclonville	»	»	»	»
Regnéville	»	»	1	2
Rehainviller	»	5	»	»
Reberrey	»	»	»	»
Rehon	»	»	»	»
Reillon	»	2	3	»
Rembercourt	31	49	»	25
Rémenoville	16	21	»	10
Réménauville	»	»	4 a.	4 a.
Réméréville	»	»	»	1
Rémoncourt	»	»	»	»
Repaix	»	»	»	»
Richardménil	12	14	15	14
Rogéville	20	8	»	8
Romain	»	5	»	3
Rosières-aux-Salines	251	244	180	100
Rosières-en-Haye	»	5	7	3
Rouves	»	»	»	»
Roville	20	16	»	12
Royaumeix	12	13	13	15
Rozelieures	78	140	»	4
Saffaix	8	8	»	»
Sancy	»	»	»	»
Sanzey	»	»	»	»
Saizerais	»	5	5	4
Saulnes	»	»	»	»
Saulxerotte	»	2	»	»

	1822	1843	1889	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
Saulxures-les-Nancy	»	»	20	10
Saulxures-les-Vannes	»	51	50	80
Saxon-Sion	»	20	8	6
Seichamps	»	8	»	11
Seicheprey	»	»	7	3
Selaincourt	»	»	30	25
Seranville	»	»	»	1
Serres	20	17	20	13
Serrières	»	5	5	»
Serrouville	»	»	»	»
Sexey-aux-Forges	»	24	»	»
Sexey-aux-Bois	»	1	»	1/2
Sionviller	»	6	»	2
Sivry	18	10	»	2
Sommerviller	73	73	50	20
Sornéville	10	18	22	15
Sponville	»	»	20 a.	»
Saint-Ail	»	»	»	»
Saint-Baussant	»	1	2	3
Saint-Boingt	41	25	»	15
Saint-Clément	»	»	»	»
Saint-Firmin	»	6	»	15
Saint-Germain	41	»	»	30
Saint-Jean-devant-Marville	»	»	»	»
Saint-Julien-les-Gorze	»	15	»	10
Saint-Marcel	»	»	»	»
Saint-Mard	12	»	»	2
Saint-Martin	8	10	»	»
Saint-Maurice	»	»	»	»
Saint-Max-Pont-d'Essey	51	37	»	30
Saint-Nicolas-de-Port	70	70	»	70
Saint-Pancré	»	»	»	»
Saint-Remimont	»	7	»	2
Saint-Remy-aux-Bois	»	3	»	»
Saint-Sauveur	»	»	»	»
Saint-Supplet	»	»	»	»
Sainte-Geneviève	10	9	»	10
Sainte-Pole	»	2	»	»
Tanconville	»	»	»	»
Tantonville	»	»	30	23
Tellancourt	»	»	»	»
Thelod	46	»	»	30
They	»	4	»	2

	1822	1843	1889	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
Thézey-Saint-Martin	"	181	"	1
Thiaucourt	193	193	"	138
Thiaville	"	"	"	"
Thiébauménil	"	"	2	"
Thil	"	"	"	"
Thorey	5	5	"	1
Thuilley-aux-Groseilles	"	7	"	2
Thumeréville	"	"	"	"
Thiercelet	"	"	"	"
Tomblaine	"	6	"	1
Tonnoy	27	"	37	29
Toul	445	445	"	150
Tramont-Emy	"	"	"	"
Tramont-Lassus	"	"	"	"
Tramont-Saint-André	"	50 ^a	"	10 ^a
Tremblecourt	49	40	50	35
Trieux	"	"	"	"
Trondes	257	133	133	90
Tronville	"	"	"	"
Tucquegnieux	"	"	"	"
Ugny	"	"	"	"
Uruffe	12	13	16	8
Vacqueville	"	"	"	"
Val-et-Châtillon	"	"	"	"
Valhey	20	20	"	30
Valleroy	1	11	20	1
Vallois	30	50	"	8
Vandelainville	46	3	38	11
Vandeléville	"	18	"	16
Vandœuvre	53	58	58	56
Vandières	66	"	"	80
Vannes-le-Châtel	31	28	24	8
Varangéville	196	"	"	40
Vathiménil	"	6	"	"
Vaucourt	"	"	"	"
Vaudémont	16	12	12	5
Vaudeville	12	19	"	24
Vaudigny	7	12	"	20
Vaxainville	"	5	4	1
Vého	4	6	"	"
Velle-sur-Moselle	"	30	"	10
Velaine-sous-Amance	8	4	"	60 ^a
Velaine-en-Haye	"	"	"	"

	1822	1843	1889	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
Veney	"	"	"	"
Vennezey	4	4	4	"
Verdenal	"	"	2	"
Vézélise	25	38	37	4
Viéville-en-Haye	10	"	"	3
Vigneulles	"	50	"	42
Villacourt	100	"	"	30
Villecey-sur-Trey	"	2	"	"
Villecey-sur-Madon	"	37	27	20
Ville-Houdlémont	"	"	"	"
Ville-au-Montois	"	"	"	"
Ville-en-Vermois	"	7	12	70 ^{al.}
Ville-au-Val	"	33	"	30
Ville-sur-Yron	"	2	"	"
Villers-la-Chèvre	"	"	"	"
Villers-en-Haye	25	10	10	3
Villers-les-Moivrons	"	12	"	15
Villers-la-Montagne	"	"	"	"
Villers-les-Nancy	"	30	"	2
Villers-sous-Prény	66	64	"	36
Villers-le-Rond	"	"	"	"
Villerupt	"	"	"	"
Villette	"	"	"	"
Villey-le-Sec	"	80	70	40
Villey-Saint-Etienne	70	83	65	26
Virecourt	"	6	"	4
Viterne	"	112	"	100
Vittonville	18	22	"	12
Vitrey	"	"	10	12
Vitrimont	27	30	35	4 ^{al.}
Viviers	"	"	"	"
Voinémont	12	"	"	5
Vroncourt	"	"	"	8
Waville	"	59	51	30
Xammes	20	18	"	20
Xérmaménil	10	11	"	"
Xeuilley	"	40	"	10
Xirocourt	20	41	41	36
Xivry-Gircourt	"	"	"	"
Xonville	"	"	"	"
Xures	12	5	8	"
Xousse	"	"	10	"

ARRONDISSEMENT DE NANCY

Canton de Nancy-Est.

	1822	1843	1889	1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
Agincourt.	20	14	»	3
Amance	102	66	45	29
Bouxières-aux-Chênes	50	»	100	60
Bouxières-aux-Dames	123	64	25	3
Champigneulles.	41	43	43	0,04
Custines	91	92	»	20
Dommartin-sous-Amance	»	2	»	0,33
Eulmont	110	»	120	60
Laitre-sous-Amance	»	48	»	90
Lay-Saint-Christophe	123	103	»	5
Malzéville.	204	106	»	0,50
Total.	864	538	333	270,87

Canton de Nancy-Nord.

Chaligny	186	283	»	240
Frouard.	72	59	59	6
Laxou	150	150	93	10
Marbach.	82	85	85	10
Maron	180	88	90	60
Maxéville	68	68	68	»
Pompey	77	77	70	5
Velaine-en-Haye	»	»	»	»
Villers-les-Nancy	»	30	»	2
Total.	815	840	465	333

Canton de Nancy-Ouest.

Chavigny	66	»	»	76
Heillecourt	12	12	»	»
Houdemont	33	»	»	5
Jarville.	»	5	3	»
Ludres.	43	57	»	15
Méreville-sur-Moselle	13	15	»	4
Messein	80	42	60	60
Neuves-Maisons	»	100	»	17
Pont-Saint-Vincent	96	95	80	8
Tomblaine	»	6	»	1
Vandœuvre	53	58	58	56
Total.	396	390	201	242

	1822	1843	1889	1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
<i>Canton de Nancy Sud.</i>				
Champenoux.	"	"	0,20	"
Dommartemont.	18	31	17	5
Essey-les-Nancy	61	59	"	30
Lancuvelotte.	"	"	2,50	0,80
Mazerulles	"	"	6	3
Moncel-sur-Seille	14	20	20	5
Pulnoy.	"	"	1	0,20
Saint-Max-Pont-d'Essey	51	37	"	30
Saulxures-les-Nancy	"	"	20	10
Seichamps	"	8	"	11
Sornéville	10	18	22	15
Velaine-sous-Amance.	8	4	"	0,60
Total.	162	177	97,70	110,60
<i>Canton d'Haroué.</i>				
Affracourt.	23	60	"	20
Bainville-aux-Miroirs	54	30	40	40
Benney.	44	40	45	33
Bouzanville	"	3	"	1
Bralleville.	24	22	"	60
Ceintrey.	80	55	"	47
Crantenoy	5	5	"	"
Crévéchamps	"	23	"	10
Diarville	"	55	"	3
Gerbécourt-Haplemont	11	10	"	8
Germionville	"	4	4	2
Grippport	"	53	"	10
Haroué	20	"	"	22
Housséville	"	5	"	"
Jevoncourt	"	5	8	1
Laneuveville-devant-Bayon	31	"	"	25
Lebeuville	45	15	"	15
Lemainville	22	21	20	8
Le Ménil-Mitry.	"	"	"	"
Mangonville	14	"	"	30
Neuviller-sur-Moselle	"	140	"	80
Ormes-et-Ville	20	20	"	5
Roville.	20	16	"	12
A reporter.	413	582	117	432

	1822	1843	1889	1910
	Hect	Hect	Hect	Hect.
Report.	413	582	117	432
Saint-Firmin	"	6	"	15
Saint-Remimont	"	7	"	2
Tantonville	"	"	30	23
Vaudeville.	12	19	"	24
Vaudigny	7	12	"	20
Voinémont	12	"	"	5
Xirocourt.	20	41	41	36
Total.	464	667	188	557

Canton de Nomeny.

Abaucourt	"	6	"	"
Armaucourt	"	1	"	"
Arraye-et-Han	"	"	10	"
Belleau.	21	23	"	25
Bey	"	"	"	"
Bratte	"	2	"	"
Brin.	3	"	"	"
Chenicourt	14	"	"	"
Clémery	"	"	"	"
Eply	33	40	"	40
Faulx	50	44	"	22
Jeandelaincourt.	16	19	20	19
Lanfroicourt.	"	4	1	"
Létricourt	14	20	"	0,40
Leyr	200	70	"	80
Lixières	"	8	"	8
Malleloy	33	50	35	30
Mailly	"	"	"	"
Manoncourt sur Seille	"	1	"	"
Moivrons	41	55	46	40
Montenoy.	10	"	"	4
Morey	16	12	"	8
Nomeny	20	45	29	20
Phlin	"	"	"	"
Raucourt	"	6	3	1
Rouves.	"	"	"	"
Serrières	"	5	5	"
Sivry	18	10	"	2
Thézey-St-Martin	"	8	"	1
Villers-les-Moivrons	"	12	"	15
Total.	479	441	149	318,40

	1822	1843	1889	1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
<i>Canton de Pont-à-Mousson.</i>				
Atton	21	27	30	16
Autreville	"	45	"	30
Belleville	41	50	"	9
Bezaumont	17	17	25	23
Blénod-les-Pont-à-Mousson	57	"	"	45
Bouxières-sous-Froidmont	36	"	48	40
Champey	22	26	26	16
Dieulouard	165	129	"	15
Jezainville	70	"	80	28
Landremont	"	19	"	14
Lesménils	19	"	"	22
Loisy	"	"	"	"
Maidières	50	"	36	29
Millery	61	58	60	40
Montauville	62	63	64	25
Morville-sur-Seille	"	"	"	"
Mousson	20	20	25	3
Norroy	"	"	"	"
Pagny-sur-Moselle	129	136	140	65
Pont-à-Mousson	248	272	"	180
Port-sur-Seille	10	22	"	8
Prény	80	60	"	50
Sainte-Geneviève	10	9	"	10
Vandières	66	"	"	80
Villc-au-Val	"	33	"	30
Villers-sous-Prény	66	64	"	36
Vittonville	18	22	"	12
Total.	1268	1072	534	826
<i>Canton de Saint-Nicolas.</i>				
Art-sur-Meurthe	48	"	"	15
Azelot	"	9	"	0,50
Buissoncourt	"	34	"	1
Burthecourt-aux-Chênes	21	12	11	5
Cercueil	"	8	"	1
Coyviller	13	15	"	9
Dombasle-sur-Meurthe	92	75	"	20
Erbéville	"	1	"	"
Ferrières	7	15	10	1
A reporter.	181	169	21	52,50

	1822	1843	1889	1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
Report.	181	169	21	52,50
Flavigny-sur-Moselle.	100	50	»	25
Fléville	42	8	»	2
Gellenoncourt	»	»	»	»
Haraucourt	35	35	»	10
Laneuveville-devant-Nancy.	36	25	»	»
Lenoncourt	40	29	29	10
Lupcourt	»	9	4	»
Manoncourt-en-Vermois.	9	15	10	0,50
Réméréville	»	20	»	1
Richardménil	12	14	15	14
Rosières-aux-Salines	251	244	180	100
Saffais	8	8	»	»
Saint-Nicolas-de-Port	70	70	»	70
Tonnoy.	27	»	37	29
Varangéville.	196	»	»	40
Ville-en-Vermois	»	7	12	0,70
Total.	1007	703	308	354,70

Canton de Vézelize.

Autrey-sur-Madon.	38	44	40	27
Chaouilley	»	6	6	9
Clérey	»	6	»	»
Dommarie-Eulmont	»	4	»	10
Etreval.	25	18	»	12
Forcelles-Saint-Gorgon.	»	44	»	3
Forcelles-sous-Gugney	16	16	»	16
Fraisnes-en-Santois	»	10	9	11
Frolois.	51	160	120	70
Goviller	47	»	»	40
Gugney	10	11	»	10
Hammeville	»	6	»	10
Houdelmont.	15	10	»	5
Houdreville	130	»	170	35
Lalœuf.	»	3	»	9
Marthemont.	9	13	»	4
Ognéville	20	»	»	14
Omelmont	7	»	»	3
Parey-Saint-Césaire	11	10	»	9
Pierreville	10	13	»	9
Praye	16	20	30	27
A reporter.	405	394	375	328

	1822	1843	1889	1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
Report.	405	394	375	328
Pulligny	98	97	147	160
Quevilloncourt	»	1	1	0,30
Saxon-Sion	»	20	8	6
Thelod.	46	»	»	30
They	»	4	»	2
Thorey.	5	5	»	1
Vaudémont	16	12	12	5
Vézelise	25	38	37	4
Viterne.	»	112	»	100
Vitrey	»	»	10	12
Vroncourt.	»	»	»	8
Xeuilley	»	40	»	10
Total.	595	723	590	661,30

ARRONDISSEMENT DE BRIEY

Canton de Brie.

Anoux-Mancieulles	»	0,84	0,50	0,50
Auboué	»	»	»	»
Avril	»	»	»	»
Batilly	»	»	»	»
Brie	»	»	»	»
Génaville	»	»	»	»
Hatrize.	»	1	»	»
Homécourt	»	»	»	»
Jœuf	»	»	»	»
Jouaville	»	»	»	»
Lantéfontaine	»	»	»	»
Lubey	»	»	»	»
Mance	»	»	»	»
Moineville	»	»	»	»
Moutiers	»	»	»	»
Saint-Ail	»	»	»	»
Valleroy	»	11	20	1
Total.	»	12,84	20,50	1,50

Canton d'Audun-le-Roman.

Néant.

	1822	1843	1889	1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
<i>Canton de Chambley.</i>				
Chambley-Bussières	»	»	»	»
Dampvitoux	»	»	»	»
Hagéville	»	»	»	»
Mars-la-Tour	»	»	1,28	»
Onville.	»	85	60	40
Puxieux	4	8	»	»
Saint-Julien-les-Gorze	»	15	»	10
Sponville	»	»	0,20	»
Tronville	»	»	»	»
Villecey-sur-Madon	»	37	27	20
Waville.	»	59	51	30
Xonville	»	»	»	»
Total.	4	204	139,48	100
<i>Canton de Conflans.</i>				
Abbéville	»	»	»	»
Afléville	»	»	»	»
Allamont-Dompierre	»	»	»	»
Béchamps.	»	8	»	»
Boncourt	»	»	»	»
Brainville.	»	»	»	»
Bruville	»	»	»	»
Conflans	»	»	»	»
Doncourt-les-Conflans	»	»	»	»
Fléville-Lixières	»	»	»	»
Friaucourt	»	»	»	»
Giraumont	»	»	»	»
Gondrecourt-Aix	»	»	»	»
Hannonville-au-Passage	»	0,78	2	»
Jarny	»	7	»	»
Jeandelize.	»	»	»	»
Labry	»	»	»	»
Mouaville.	»	»	»	»
Norroy-le-Sec	»	2	»	»
Olley	»	»	»	»
Ozerailles.	»	»	»	»
Puxe	»	»	1	»
Saint-Marcel	»	»	»	»
Thumeréville	»	»	»	»
Ville-sur-Yron	»	2	»	»
Total.	»	19,78	3	»

	1822	1843	1889	1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
<i>Canton de Longuyon.</i>				
Allondrelle	"	"	"	"
Beuveille et Doncourt	"	"	"	"
Charency-Vezin	"	"	"	"
Colmey-Flabeuville	"	"	"	"
Cons-la-Grandville	"	"	"	"
Epiez	"	"	"	"
Fresnoy-la-Montagne	"	"	"	"
Grand-Failly	"	12	11	"
Longuyon	"	"	"	"
Montigny-sur-Chiers	"	"	"	"
Othe	"	"	"	"
Petit-Failly	"	1	"	"
Pierrepont	"	"	"	"
Saint-Jean-devant-Marville	"	"	"	"
Saint-Pancré	"	"	"	"
Tellancourt	"	"	"	"
Ugny	"	"	"	"
Villers-la-Chèvre	"	"	"	"
Villers-le-Rond	"	"	"	"
Villette	"	"	"	"
Viviers	"	"	"	"
Total.	"	12	11	"
<i>Canton de Longwy.</i>				
Néant.				
ARRONDISSEMENT DE LUNÉVILLE				
<i>Canton de Lunéville-Nord.</i>				
Anthelupt	45	41	"	33
Bauzemont	20	19	"	20
Bienville-la-Petite	"	"	1	0,10
Bonviller	26	35	20	1
Courbesseaux	25	6	12	1
Crévic	97	98	"	12
Deuxville	"	38	80	20
Drouville	"	16	26	1
A reporter.	213	253	139	88,10

	1822	1843	1889	1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
Report.	213	253	139	88,10
Einville	16	20	"	20
Flainval	30	31	"	10
Hoéville	"	"	10	5
Hudiviller	20	27	30	17
Lunéville-Nord.	"	58	"	20
Maixe	12	47	45	15
Raville.	17	18	"	1
Serres	20	17	20	13
Sommerviller	73	73	50	20
Valhey.	20	20	"	30
Vitrimont.	27	30	35	0,04
Total.	478	594	329	239,14
<i>Canton de Lunéville-Sud.</i>				
Bénamenil	"	"	"	"
Chanteheux	5	"	"	"
Chenevières	"	"	"	"
Crion	"	5	"	1
Croismare	"	8	"	3
Hénaménil	16	"	"	1
Hériménil.	"	"	"	"
Jolivet	22	25	21	"
Laneuveville-aux-Bois	"	5	"	"
Lunéville-Sud	"	"	"	"
Laronxe	"	"	"	"
Manonviller	6	6	"	4
Marainviller	"	7	"	1
Moncel-les-Lunéville.	"	"	"	"
Mouacourt	"	4	"	1
Parroy	"	6	"	12
Saint-Clément	"	"	"	"
Sionviller.	"	6	"	2
Thiébaumenil	"	"	2	"
Total.	49	72	23	25
<i>Canton d'Arracourt.</i>				
Arracourt	47	40	"	25
Athienville	"	3	3	3
Bathélemont-les-Bauzemont	12	13	"	6
A reporter.	59	56	3	34

	1822	1843	1889	1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
Report.	59	56	3	34
Bezanges-la-Grande	15	»	23	21
Bures	»	10	»	»
Coincourt.	»	50	»	4
Juvrecourt	»	7	12	10
Réchicourt-la-Petite	»	1	5	3
Xures	12	5	8	»
Total.	86	129	51	72

Canton de Baccarat.

Azerailles	»	»	12	»
Baccarat	»	»	»	»
Bertrichamps	»	»	»	»
Brouville	»	14	14	»
Deneuvre	»	»	»	»
Fontenoy-la-Joûte.	»	33	40	25
Gélacourt.	15	15	»	»
Glonville	16	18	16	»
Hablainville.	»	7	14	»
Lachapelle	»	»	»	»
Merviller	»	»	»	»
Mignéville	»	»	»	»
Montigny	»	2	»	0,20
Pettonville	»	4	2	»
Reherrey	»	»	»	»
Thiaville	»	»	»	»
Vacqueville	»	»	»	»
Vaxainville	»	5	4	1
Veney	»	»	»	»
Total.	31	98	102	26,20

Canton de Badonviller.

Angomont	»	»	»	7
Badonviller	»	»	»	»
Bionville	»	»	»	»
Bréménil	»	»	»	»
Fenneviller	»	»	»	»
Neufmaisons.	»	»	»	»
Neuviller-les-Badonviller	»	»	»	»
A reporter.	»	»	»	»

	1822	1843	1889	1910
	Heet.	Heet.	Heet.	Heet.
Report. . .	»	»	»	»
Pexonne . . .	»	»	»	»
Pierre-Percée . . .	»	»	»	»
Raon-les-Leau . . .	»	»	»	»
Saint-Maurice . . .	»	»	»	»
Sainte-Pole . . .	»	2	»	»
Total. . .	»	2	»	»
<i>Canton de Bayon.</i>				
Barbonville . . .	61	46	20	12
Bayon . . .	45	54	»	70
Blainville-sur-l'Eau . . .	53	50	25	2
Borville . . .	»	22	»	»
Brémontcourt . . .	15	35	»	20
Charmoix . . .	2	5	»	0,50
Clayeuxes . . .	41	47	42	10
Damelevières . . .	»	14	»	»
Domptail . . .	5	»	»	2
Einvaux . . .	16	18	»	1
Froville . . .	»	2	»	0,10
Haigneville . . .	12	16	»	8
Haussonville . . .	61	56	56	40
Landécourt . . .	12	17	25	3
Lorey . . .	12	24	30	5
Loromontzey . . .	»	»	20	5
Méhoncourt . . .	11	20	21	»
Romain . . .	»	5	»	3
Rozelieures . . .	78	140	»	4
Saint-Boingt. . .	41	25	»	15
Saint-Germain . . .	41	»	»	30
Saint-Mard . . .	12	»	»	2
Saint-Remy-aux-Bois . . .	»	3	»	»
Velle-sur-Moselle . . .	»	30	»	10
Vigneulles . . .	»	50	»	42
Villacourt. . .	100	»	»	30
Virecourt . . .	»	6	»	4
Total. . .	618	685	230	318,60

	1822	1843	1889	1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
<i>Canton de Blâmont.</i>				
Amenoncourt	"	2	"	3
Ancerviller	0,84	0,89	"	"
Autrepierre	"	1	"	"
Avricourt	"	2	"	"
Barbas	"	30	"	10
Blâmont	25	66	30	4
Blémerey	"	"	9	"
Buriville	"	"	"	"
Chazelles	"	"	"	"
Domèvre-sur-Vezouze	12	12	"	6
Domjevin	"	"	"	"
Emberménil	"	4	"	0,50
Fréménil	"	"	"	"
Frémonville	"	"	1	0,15
Gogney	"	"	"	"
Gondrexon	"	"	1	"
Halloville	"	"	73	"
Harbouey	"	"	"	"
Herbéviller	"	"	2	"
Igney	"	"	"	"
Leintrey	"	2	3	"
Montreux	"	"	"	"
Nonhigny	"	"	"	"
Ogéville	"	"	"	"
Réclonville	"	"	"	"
Reillon	"	2	3	"
Rémoncourt	"	"	"	"
Repaix	"	"	"	"
Saint-Martin	8	10	"	"
Vaucourt	"	"	"	"
Vého	"	"	"	"
Verdenal	"	"	2	"
Xousse	"	"	10	"
Total.	45,84	131,89	134	20,65
<i>Canton de Cirey.</i>				
Néant.				

	1822	1843	1889	1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
<i>Canton de Gerbéviller.</i>				
Essey-la-Côte	12	10	11	5
Flin Ménil-Flin	"	11	"	"
Fraimbois.	12	15	"	0,60
Franconville.	"	4	"	0,20
Gerbéviller	245	280	80	8
Giriviller	25	22	"	4
Haudonville	"	1	"	0,30
Lamath	"	4	"	"
Magnières.	"	31	34	4
Mattexey	9	12	"	1
Mont-sur-Meurthe.	"	13	"	"
Moriviller.	42	31	40	14
Moyen	184	111	115	100
Rehainviller	"	5	"	"
Rémenoville.	16	21	"	10
Seranville.	"	"	"	1
Vallois	30	50	"	8
Vathiménil	"	6	"	"
Venezey	4	4	4	"
Xermaménil	10	11	"	"
Total.	589	645	284	156,10
ARRONDISSEMENT DE TOUL				
<i>Canton de Toul-Nord.</i>				
Aingeray	27	27	25	2
Boucq	120	"	565	546
Bouvron	8	5	"	1
Bruley	122	121	195	173
Dommartin-les-Toul	123	80	80	80
Ecrouves	200	"	185	120
Fontenoy-sur--Moselle	12	17	16	"
Foug	196	187	"	200
Gondreville	10	18	22	3
Lagny.	135	200	"	135
Laneuveville-devant-Foug.	17	18	50	50
Lay-Saint-Remy	100	56	"	16
Lucey	"	235	"	170
Ménil-la-Tour	"	1	"	"
A reporter.	1070	965	1138	1496

	1822	1843	1889	1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
Report.	1070	965	1138	1496
Pagny-derrière-Barine	"	192	"	169
Sanzey.	"	"	"	"
Sexey-aux-Bois.	"	1	"	0,50
Trondes	257	133	133	90
Toul-Nord	445	445	"	150
Total.	1772	1736	1271	1905,50

Canton de Toul-Sud.

Bainville-sur-Madon.	100	44	"	25
Bicqueley.	"	40	60	10
Blénod-les-Toul	"	204	250	260
Bulligny	179	220	"	200
Charmes-la-Côte	105	117	117	102
Chaudeney.	80	"	"	38
Choloy et Val-de-Passey	102	188	187	80
Crézilles	"	10	"	14
Domgermain.	210	"	350	250
Gye	"	10	"	9
Maizières-les-Toul	57	60	2	60
Ménillot	"	16	"	13
Mont-le-Vignoble	122	"	104	80
Moutrot	11	10	"	20
Ochey	"	"	"	8
Pierre-la-Treiche	"	4	4	"
Sexey-aux-Forges	"	24	"	"
Toul-Sud.	"	"	"	"
Villey-le-Sec.	"	80	70	40
Total.	966	1027	1142	1209

Canton de Colombey.

Aboncourt en Vosges.	6	"	"	"
Allain-aux-Bœufs	"	11	15	"
Allamps	8	52	30	23
Bagneux	4	3	"	0,20
Barisey-au-Plain	"	"	"	"
Barisey-la-Côte.	24	56	"	60
Battigny	4	4	"	6
Beuvezin	"	"	"	"
A reporter.	46	126	45	80,20

	1822	1843	1889	1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
Report.	46	126	45	89,20
Colombey-les-Belles	21	32	»	37
Courcelles	16	»	»	1
Crépey	21	50	»	28
Dolcourt	»	9	7	6
Favières	21	18	»	5
Fécocourt.	»	31	»	25
Gélaucourt	1	3	»	4
Germonville	»	4	4	2
Germigny	45	34	35	15
Gibeauveix	»	3	»	»
Grimonviller.	»	3	»	4
Housselmont	26	19	»	18
Mont-l'Etré	»	20	17	15
Pulney.	16	17	18	9
Saulxerotte	»	2	»	»
Saulxures-les-Vannes	»	51	50	80
Selaincourt	»	»	30	25
Thuilley-aux-Groseilles	»	7	»	2
Tramont-Emy	2	»	»	»
Tramont-Lassus	»	»	»	»
Tramont-Saint-André	»	0,50	»	0,10
Uruffe	12	13	16	8
Vandeléville.	»	18	»	16
Vannes-le-Châtel	31	28	24	8
Total.	256	488,50	246	340,30

Canton de Domèvre-en-Haye.

Andilly.	»	10	20	10
Ansauville	»	»	40	»
Avrainville	»	31	»	12
Beaumont.	»	5	»	11
Bernécourt	»	1	»	1
Domèvre-en-Haye.	81	52	»	49
Francheville.	11	9	»	»
Gezoncourt	10	11	11	14
Griscourt	»	4	»	»
Grosrouvres	2	»	»	»
Hamonville	»	»	»	»
Jaillon	»	11	»	4
A reporter.	102	134	71	101

	1822	1843	1889	1910
	Hect.	Hect.	Hect.	Hect.
Report.	102	134	71	101
Liverdun	»	»	»	15
Mamey.	»	1	»	0,90
Mandres-aux-Quatre-Tours	»	2	8	4
Manoncourt-en-Woëvre.	8	21	»	13
Manonville	20	32	»	15
Martincourt	»	4	4	4
Minorville	»	3	»	»
Noviant-aux-Prés	»	6	»	15
Rogéville	20	8	»	8
Rosières-en-Haye	»	5	7	3
Royaumeix	12	13	13	15
Saizerais	»	5	5	4
Tremblecourt	49	40	50	35
Villers-en-Haye	25	10	10	3
Villey-Saint-Etienne	70	83	65	26
Total.	306	367	233	261,90
<i>Canton de Thiaucourt.</i>				
Arnaville	150	148	148	50
Bayonville	71	32	»	25
Bouillonville.	80	75	»	50
Charey.	59	70	»	33
Dommartin-la-Chaussée	»	»	»	1
Essey-et-Maizerais	»	140	»	80
Euvezin	55	75	»	55
Fey-en-Haye.	»	»	»	»
Flirey	»	5	»	30
Jaulny	51	51	56	50
Limey	»	»	0,50	0,30
Lironville.	»	2	»	6
Pannes.	31	»	»	35
Regniéville	»	»	1	2
Rembercourt.	31	49	»	25
Réménauville	»	»	0,04	0,04
Saint-Baussant.	»	1	2	3
Seicheprey	»	»	7	3
Thiaucourt	193	193	»	138
Vandelainville	46	3	38	11
Viéville-en-Haye	10	»	»	3
Vilcey-sur-Trey	»	2	»	»
Xammes	20	18	»	20
Total.	797	864	252,54	620,34

2^o Communes du Département de Meuse.

	1843	Enquête Riston 1910		1843	Enquête Riston 1910
	Hect	Hect		Hect	Hect
Abainville-aux- Forges	67 ^a	36 ^a	Beaulieu	20	5
Abaucourt	"	"	Beaumont	"	"
Ailly	"	"	Beauzée	"	"
Aincreville	"	"	Behonne	200	5
Amanty	20	14	Belleray	"	"
Amblaincourt	"	"	Belleville	100	15
Ambly	"	"	Belrain	"	"
Amel	"	"	Belrupt	"	"
Ancemont	"	"	Bény	"	"
Ancerville	600	200	Béthelainville	"	"
Andernay	2	"	Béthincourt	"	"
Apremont-la-Forêt	40	10	Beurey	33	"
Arrancy	"	"	Bezonvaux	"	"
Aubréville	"	"	Biencourt	5	"
Aulnois-en-Perth.	"	"	Billy-s.-les-Côtes	85	105
Aulnois-sur-Vertu- sey	10	1 1/2	Billy-les-Mangien- nes	"	"
Autrécourt	"	"	Bislée	"	"
Autréville	"	"	Blanzée	"	"
Auzécourt	"	"	Blercourt	"	"
Auzéville	"	"	Boinville	"	"
Avillers	"	"	Boncourt	140	20
Avioth	"	"	Bonnet	50 ^a	"
Avocourt	"	"	Bouzée	28	15
Azannes et Sou- mazann.	"	"	Le Bouchon	"	"
Baalon	"	"	Bouconville	"	"
Badonvilliers	"	"	Boulogny	"	"
Bannoncourt	"	"	Bouquement	"	"
Bantheville	"	"	Boureuilles	"	"
Bar-le-Duc	600	100	Bovée	20	"
Baroncourt	"	"	Boviolles	53	15
Baudignécourt	"	"	Brabant-le-Roi	40	6
Baudonvilliers	"	"	Brab.-en-Argonne	"	"
Baudrémont	"	"	Brab.-sur-Meuse	"	"
Baulny	"	"	Brandeville	101	15
Bazeilles	"	"	Braquis	"	"
Bazincourt	49	1	Bras	"	"
Beauclair	"	"	Brasseitte	"	"
Beaufort	"	"	Brauvilliers	"	"
			Bréhéville	40	5
			Breux	"	"

	1843	Enquête Riston 1910		1843	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.		hect.	Hect.
Brieulles-s.-Meuse	"	"	Claon (Le)	"	"
Brillon	"	"	Clermont-en-Ar-		
Brixey-a.-Chanoin	"	"	gonne	"	"
Brizeaux	"	"	Cléry-Grand	"	"
Brocourt	"	"	Cléry-Petit	"	"
Brouennes	"	"	Combles	"	"
Broussey-en-Blois	13	20	Combres	75	92
Broussey-en-Woë-			Commercy	"	"
vre	"	"	Condé-en-Barrois	18	"
Bulainville	"	"	Consenvoye	"	"
Bures	"	"	Contrisson	"	"
Burey-en-Vaux	50	18	Corniéville	70	50
Burey-la-Côte	18	6	Courcelles-a.-Bois	"	"
Bussy-la-Côte	"	6	Courcelles-s.-Aire	"	"
Butgnéville	"	"	Courouvres	"	"
Buxerulles	45	40	Cousancelles	100	"
Buxières	70	122	Cousancelles-aux-		
Buzy	2	"	Forges	"	"
Cesse	"	"	Cousances-a.-Bois	"	"
Chaillon	"	"	Couvertputs	10	"
Chalaines	"	"	Couvonges	20	10
Champlon	"	"	Crépion	10	30 a.
Champneuvill	"	"	Creuë	110	100
Champougny	"	"	Cuisy	"	"
Chardogne	"	"	Culey	100	15
Charny	"	"	Cumières	"	"
Charpeutry	"	"	Cunel	"	"
Chassey	"	"	Dagonville	"	"
Châtillon-sous-les-			Dainville-Berthélé-		
Côtes	"	54	ville	"	"
Chattancourt	"	"	Damloup	50	16
Chaumont-devant-			Dammarie-s.-Saulx	"	"
Damvilliers	"	"	Dannevoux	70	10
Chaumont-s.-Aire	"	"	Damvilliers	25	14
Chauvency-le-Châ-			Darmont	"	"
teau	"	"	Delouze	12	5
Chauvency-Saint-			Delut	"	"
Hubert	"	"	Demange-a.-Eaux	26	3
Chauvencourt	"	"	Deuxnouds-devant-		
Chennevières	15	9	Bauzée	"	"
Cheppy	"	"	Deuxnouds-a.-Bois	"	"
Chonville	"	"	Dieppe	"	"
Cierges	"	"	Dieue	"	"

	1843	Enquête Riston 1910		1843	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.		Hect.	Hect.
Dombasle-en-Ar-			Forges	"	"
gonne	"	"	Foucaucourt. . . .	"	"
Dombras	"	"	Fouchères	"	"
Dommery-Baron-			Fréméréville. . . .	19	15
court	"	"	Fresnes-au-Mont . .	"	"
Dom martin-la-			Fresnes-e.-Woëvre	20	1
Montagne	"	"	Froidos	"	"
Dompcevrin	"	"	Froméréville	"	"
Dompierre-a.-Bois	"	"	Fromezey.	"	"
Domrémy-a.-Bois.	"	"	Futeau.	"	"
Domrémy-l.-Canne	"	"	Génicourt-s/Meuse	"	"
Doncourt-a.-Tem-			Génicourt-sur-		
pliers	"	"	Condé	7	"
Douaumont	"	"	Gérauvilliers. . . .	"	"
Doulcon	7	3	Ger court	"	"
Dugny	"	"	Gery	80	10
Dun-sur-Meuse. . .	"	1	Gesnes.	"	"
Duzey	"	"	Gibercy	"	"
Ecouvies	"	"	Gimécourt	"	"
Ecurey	34	20	Gincrey	"	"
Eix	50	40	Girauvoisin	20	10
Eparges (Les) . . .	50	25	Gironville	60	35
Epiez	12	5	Givrauval.	"	50
Epinonville	"	"	Gondrecourt	"	"
Erize-la-Brûlée . .	"	"	Gouraincourt	"	"
Erize-St-Dizier. . .	"	"	Goussaincourt . . .	20	8
Erize-la-Grande . .	"	"	Grémilly	"	"
Erize-la-Petite . . .	"	"	Grimaucourt	"	"
Ernecourt	"	"	Grimaucourt - en -		
Ésvres	15	"	Woëvre.	"	"
Etain	20	2	Guerpont-sur-Or-		
Eton	"	"	nain	22	1
Etraye	"	"	Gussainville	"	"
Euville.	5	"	Hadonville-l.-La-		
Evres-e.-Argonnes	"	"	chaussée	"	"
Fains	"	"	Haironville	25	"
Flabas	"	"	Halles	25	10
Flassigny	"	"	Han-devant-Pier-		
Fleury-sur-Aire . . .	"	"	repont	"	"
Fleury-dt-Douau-			Han-les-Juvigny . .	"	"
mont	"	"	Han-sur-Meuse. . .	"	"
Foameix	"	"	Hannonville-sous-		
Fontaines.	"	"	les-Côtes	"	200

	1843	Enquête Riston 1910		1843	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.		Hect.	Hect.
Haraumont . . .	"	"	Lahayville . . .	"	"
Hargeville . . .	"	1	Leheycourt . . .	12	1
Harville	"	"	Laimont	70	20
Hattonchâtel . .	80	60	Lamarche-en-Woë-		
Hattonville . . .	80	60	vre	"	"
Haucourt	"	"	Lamorville . . .	"	"
Haudainville . .	"	"	Lamouilly . . .	"	"
Haudiomont . . .	55	20	Landrecourt . . .	"	"
Haumont-les-La-			Landzécourt . . .	"	"
chaussée	"	"	Laneuveville-au-		
Haumont-les-Sa-			Rupt	25	12
mogneux	"	"	Laneuville-sur-		
Hautecourt . . .	"	"	Meuse	"	"
Heippes	"	"	Lanhères	"	"
Hennemont . . .	40	20	Latour-en-Woëvre	"	"
Herbeuville . . .	"	100	Lavallée	"	"
Herméville . . .	"	"	Lavignéville . . .	"	"
Heudicourt . . .	"	120	Lavincourt . . .	10	"
Héwilliers . . .	"	"	Lavoye	"	"
Horville	"	"	Lemmes	"	"
Houdelaincourt .	"	"	Lempire	"	"
Houdelaucourt .	"	"	Lérouville . . .	"	"
Inor	78	40	Levoncourt . . .	"	"
Ippécourt	"	"	Lignières	"	"
Iré-le-Sec	"	"	Ligny-en-Barrois .	125	"
Islettes (Les) . .	"	"	Ligny-devant-Dun	"	"
Issoncourt	"	"	Lion-devant-Dun .	"	"
Jametz	"	"	Liouville	50	40
Jonville	"	"	Lisle-en-Barrois .	"	"
Jouy-s.-les-Côtes .	240	120	Lisle-en-Rigault .	"	"
Jouy-en-Argonne .	"	"	Lissey	80	20
Jubécourt	"	"	Loisey	107	25
Julvécourt	"	"	Loison	"	"
Juvigny-en-Per-			Longchamps . . .	"	"
thois	"	"	Longeaux	30	"
Juvigny-s.-Loison.	"	"	Longeville	450	80
Kœur-la-Grande .	"	"	Loupmont	125	110
Kœur-la-Petite . .	"	"	Louppy-l.-Château	"	"
Labeuville	"	"	Louppy-le-Petit .	"	"
Lachalade	"	"	Louppy-s.-Lois . .	"	"
Lachaussée	"	"	Louvemont	"	"
Lacroix-s.-Meuse.	"	"	Loxéville	"	"
Lahaymeix	"	"	Luméville	"	"

	1843	Enquête Riston 1910		1843	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.		Hect.	Hect.
Luzy	26	1	Montplonne . . .	"	"
Maizeray	"	"	Mont-dev.-Sassey .	65	40
Maizey	"	"	Mont-s.-les-Côtes .	36	25
Malancourt . . .	"	"	Montsec	75	50
Malaumont . . .	2	"	Montzéville . . .	"	"
Mandres	"	"	Moranville	"	"
Mangiennes . . .	"	"	Morley	"	"
Manheulles . . .	"	"	Morlaincourt . . .	60	40
Marats (Les) . .	11	"	Morgemoulin . . .	"	"
Marbotte	"	"	Mouilly	"	"
Marchéville . . .	"	"	Moulainville . . .	10	3
Marre	"	"	Moulins	40	1
Marson	"	"	Moulotte	"	"
Martincourt . . .	15	9	Mouzay	"	"
Marville	"	"	Murvaux	106	68
Maucourt	"	"	Mussey	"	"
Maulan	"	"	Muzeray	"	"
Mauvages	"	23	Naives-dev.-Bar. .	179	38
Maxey-sur-Vaise .	"	"	Naives-en-Blois . .	18	14
Mécrin	"	"	Naix-aux-Forges . .	28	18
Melgny-le-Grand .	45	40	Nançois-le-Grand .	30	20
Melgny-le-Petit .	40	30	Nançois-le-Petit .	103	15
Menaucourt . . .	98	50	Nant-le-Grand . . .	"	"
Ménil-aux-Bois . .	"	"	Nant-le-Petit . . .	"	"
Ménil-la-Horgne .	"	"	Nantillois	"	"
Ménil-sur-Saulx .	30	"	Nantois	"	"
Merles	"	"	Nepvant	"	"
Mesnil-s.-l.-Côtes.	"	40	Nettancourt . . .	30	20 a.
Milly-devant-Dun .	40	1	Neufour (Le) . . .	"	"
Mogeville	"	"	Neuville-sur-Orne .	28	1/2
Mognéville	"	"	Neuville-en-Verdu-		
Moirey	"	"	nois	"	"
Mondrecourt . . .	"	"	Neuville-les-Vau-		
Montblainville . .	"	"	couleurs	15	10
Montbras	85	1	Neuvilly	"	"
Montfaucon	"	"	Nicey	"	"
Monthairon (Les) .	"	"	Nixéville	"	"
Montiers-s.-Saulx .	20 a.	"	Nouillonpont . . .	"	"
Montigny-devant-			Nonsard	"	"
Sassey	78	30	Noyers	10	"
Montigny-les-Vau-			Nubécourt	"	"
couleurs	"	"	Oey	"	1
Montmédy	"	"	Ollières	"	"

	1843	Enquête Riston 1910		1843	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.		Hect.	Hect.
Olézy	"	"	Rigny-St-Martin .	"	"
Ornel	"	"	Rigny-la-Salle . .	30	10
Ornes	8	12	Robert-Espagne .	"	"
Osches	"	"	Roises (Les) . . .	3	"
Ourches	11	9	Romagnes-s.-les-		
Pagny-la-Blanche-			Côtes	"	"
Côte	"	3	Romagnes-sous-		
Pagny-sur-Meuse .	"	"	Montafucon . . .	"	"
Pareid	"	"	Ronvaux	"	25
Parfondrupt . . .	"	"	Rosières-dev.-Bar-		
Paroches (Les) . .	"	"	rois	85	18
Parois	"	"	Rosières-en-Blois .	"	"
Peuvillers	"	"	Rosnes	25	"
Pierrefitte-s.-Aire .	4	1	Rouvres	"	"
Pillon	"	"	Rouvois-s.-Meuse .	"	"
Pintheville	"	"	Rouvrais-s.-Othain	"	"
Pont-sur-Meuse . .	"	"	Rumont	"	"
Pouilly-sur-Meuse .	"	"	Rupt-devant-Saint-		
Pretz	10	"	Mihiel	"	"
Quincy	"	"	Rupt-aux-Nonains .	30	4
Rambluzin	"	"	Rupt-sur-Othain .	"	"
Rambucourt	"	"	Rupt-en-Woëvre .	"	"
Rampont	"	"	Saint-Agnant . . .	35	25
Rancourt	"	"	Saint-Amand . . .	"	"
Ranzières	"	"	Saint-André . . .	"	"
Rarécourt	"	"	St-Aubin-s.-Aire .	1	"
Raulecourt	"	"	Saint-Benoit . . .	"	"
Réchicourt	"	"	Saint-Germain . .	"	50
Récicourt	"	"	Saint-Hilaire . . .	"	"
Récourt	"	"	St-Jean-les-Buzy .	"	"
Reilroy	28	14	Saint-Julien . . .	44	35
Regnéville	"	"	Saint-Joire	10	1
Rembercourt-aux-			Saint-Laurent . . .	"	"
Pots	"	"	Saint-Maurice-s.-		
Remennecourt . . .	"	"	les-Côtes	125	150
Remoiville	"	"	Saint-Mihiel . . .	"	"
Resson	150	25	Saint-Pierrevillers .	"	"
Revigny	"	"	Saint-Remy	"	"
Reville	51	10	Salmagne	120	30
Riaville	"	"	Samognieux	"	"
Ribeaucourt	"	"	Sampigny	"	"
Richecourt	"	"	Sassey	60	13
Rignaucourt	3	"	Saudrupt	"	"

	1843	Enquête Riston 1910		1843	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.		Hect.	Hect.
Saulmory et Vil-			Thonne-le-Thil . . .	"	
lefr	"	"	Thonnelle	"	"
Saulx-en-Woëvre .	"	"	Tilly	2	"
Saulx-en-Barrois .	"	"	Tourailles	"	"
Sauvoy	"	"	Trémont	"	"
Sauvigny	57	40	Trésauvaux	40	30
Savonnières-devt-			Tréveray	"	"
Barrois	180	3	Triaucourt	"	"
Savonnières-en-			Triconville	3	2
Woëvre	"	"	Tronville-en-Bar-		
Savonnres-en-Per-			rois	60	3
thois	"	"	Troussey	"	"
Seigneulles	40	"	Troyon	"	"
Senard	"	"	Ugny	"	"
Senon	"	"	Vacherauville . . .	31	"
Senoncourt	"	"	Vacon	"	"
Senonville	"	"	Vadelaincourt . . .	"	"
Septsarges	"	"	Vadonville	"	"
Sepvigny	"	"	Varennes-sur-A . . .	"	"
Seraucourt	5	"	Varney	70	1
Seuzey	"	"	Varnéville	60	51
Silmont	61	8	Varvinay	"	"
Sivry-sur-Meuse . .	"	"	Vassincourt	"	"
Sivry-la-Perche . .	"	"	Vaubecourt	"	"
Sommaisne	1/2	"	Vaucouleurs	104	68
Sommelonne	3	"	Vaudoncourt	"	"
Sommeille	12	"	Vaudeville	"	"
Sommedieuse	"	"	Vauquois	"	"
Sorbey	"	"	Vaux-dt-Danloup . .	18	4
Sorcy	54	12	Vaux-la-Grande . . .	14	9
Souilly	"	"	Vaux-les-Palameix .	"	"
Souhesmes (Les) . .	"	"	Vaux-la-Petite . . .	"	9
Spada	"	"	Vavincourt	"	"
Spincourt	"	"	Viel	"	"
Stainville	85	38	Velosnes	"	"
Stenay	"	"	Velaines	75	40
Taillancourt	"	"	Verdun	275	12
Tannois	"	"	Verneuil-Grand . . .	"	"
Thierville	"	"	Verneuil-Petit . . .	"	"
Thillombois	"	"	Vertuzez	10	1/2
Thillot	60	100	Véry	"	"
Thonne-la-Long . . .	"	"	Viéville-sur-les-		
Thonne-les-Prés . .	"	"	Côtes	50	80

	1843	Enquête Riston 1910		1843	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.		Hect.	Hect.
Vigneulles-les-			Villers-aux-Vents .	»	1/2
Hattonville . .	»	110	Villeroy	20	12
Vigneul-s.-Mont-			Villotte-dt-Louppy	12	»
médv	»	»	Villotte-dev.-Saint-		
Vignot.	25	1	Mihiel	2.50	»
Villecloye . . .	»	»	Vilosnes	»	»
Ville-dev.-Belrain.	»	»	Vittarville . . .	»	»
Ville-devant-Chau-			Void	10	5
mont	»	»	Vouthon-Bas . .	3	2
Ville-sur-Cousan-			Vouthon-Haut . .	»	»
nes	»	»	Wadonv-en-W . .	»	»
Ville-Issey . . .	10	»	Waly	»	»
Ville-sur-Saulx .	12	»	Warcq	»	»
Ville-en-Woëvre .	29	20	Watronville . . .	90	75
Villers-sur-Bon-			Waville	7	4
champ	6	2	Willeroncourt . .	100	5
Villers-devt-Dun .	»	»	Wiseppe	»	»
Villers-l.-Mangien-			Woël	»	»
nes	»	»	Woimbey.	»	»
Villers-sur-Meuse.	»	»	Woinville. . . .	100	95
Villers-sur-Pareid.	»	»	Xivray-Marvoisin .	»	»
Villers-le-Sec . .	»	»			

ARRONDISSEMENT DE BAR-LE-DUC

Canton d'Ancerville.

	1843	Enquête Riston 1910		1843	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.		Hect.	Hect.
Ancerville	600	200	Report. . . .	774	201
Aulnois-en-Perth.	"	"	Lavincourt	10	"
Baudonvilliers . .	"	"	Lisle-en-Rigault .	"	"
Bazincourt	49	1	Montplonne	"	"
Brillon.	"	"	Rupt-aux-Nonains.	30	4
Cousancelles . . .	100	"	Saudrupt	"	"
Cousancelles-aux-			Savonnières-en-		
Forges	"	"	Perthois	"	"
Haironville	25	"	Sommelonne	3	"
Juvigny-en-Perthois.	"	"	Stainville	85	38
			Ville-sur-Saulx. . .	12	"
A reporter.	774	201	Total.	914	243

Canton de Bar-le-Duc.

Bar-le-Duc	600	100	Report.	1050	180
Combles	"	"	Savonnières-dev.-		
Fains	"	"	Barrois	180	3
Longeville	450	80	Trémont	"	"
Robert-Espagne . .	"	"	Viel.	"	"
A reporter.	1050	180	Total.	1230	183

Canton de Ligny-en-Barrois.

Culey	100	15	Report.	763	234
Givrauval.	"	50	Nant-le-Grand . . .	"	"
Guerpont-sur-Or-			Nant-le-Petit . . .	"	"
nain	22	1	Nantois	"	"
Ligny-en-Barrois .	125	"	Oey.	"	1
Loisey.	167	25	Saint-Amand	"	"
Longeaux.	30	"	Salmagne.	120	30
Maulan	"	"	Silmont	61	8
Menaucourt	98	50	Tannois	"	"
Morlaincourt . . .	60	40	Tronville-en-Bar-		
Naix-aux-Forges . .	28	18	rois	60	3
Nançois-le-Grand.	30	20	Velaines	75	40
Nançois-le-Petit . .	103	15	Total.	1079	316
A reporter.	763	234			

	1843	Enquête Riston 1910		1843	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.		Hect.	Hect.
<i>Canton de Montiers-sur-Saulx.</i>					
Biencourt.	5	"	Report.	15	"
Le Bouchon.	"	"	Mandres	"	"
Brauvilliers	"	"	Ménil-sur-Saulx	30	"
Bures	"	"	Montiers-s.-Saulx	0,20	"
Couvertputs	10	"	Morley.	"	"
Dammarie-s.-Saulx	"	"	Ribeaucourt.	"	"
Fouchères	"	"	Villers-le-Sec	"	"
Héviliers.	"	"	Total.	45,20	"
A reporter.	15	"			
<i>Canton de Revigny.</i>					
Andernay.	2	"	Report.	165	32
Beurey.	33	"	Nettancourt	30	0,20
Brabant-le-Roi.	40	6	Neuville-sur-Orne.	28	0,50
Bussy-la-Côte	"	6	Rancourt.	"	"
Contrisson	"	"	Remennecourt	"	"
Couvonges	20	"	Revigny	"	"
Laimont	70	20	Varney	70	1
Mognéville	"	"	Vassincourt	"	"
Mussey	"	"	Villers-aux-Vents	"	0,50
A reporter.	165	32	Total.	293	34,20
<i>Canton de Triaucourt.</i>					
Amblaincourt	"	"	Report.	20	5
Autrécourt	"	"	Ippécourt.	"	"
Beaulieu	20	5	Issoncourt	"	"
Beauzée	"	"	Lavoye	"	"
Brizeaux	"	"	Mondrecourt	"	"
Bulainville	"	"	Nubécourt	"	"
Deuxnouds-devant- Bauzée.	"	"	Pretz	"	"
Evres-en-Argonne	"	"	Senard	"	"
Fleury-sur-Aire	"	"	Seraucourt	5	"
Foucaucourt.	"	"	Triaucourt	"	"
A reporter.	20	5	Waly	"	"
			Total.	25	5

	1843	Enquête Riston 1910		1843	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.		Hect.	Hect.
<i>Canton de Vaubécourt.</i>					
Auzécourt . . .	"	"	Report. .	25	1
Chaumont-s.-Aire.	"	"	Noyers.	10	"
Courcelles-s.-Aire.	"	"	Rembercourt-aux-		
Erize-la-Grande .	"	"	Pots	"	"
Erize-la-Petite .	"	"	Rignaucourt. . .	3	"
Laheycourt . . .	12	1	Sommaisne . . .	0,50	"
Lisle-en-Barrois .	"	"	Sommeille . . .	12	"
Louppy-le-Château	2	"	Vaubécourt . . .	"	"
Louppy-le-Petit .	"	"	Villatte-d.-Louppy	12	"
Marats (Les). . .	11	"	Total. .	62,50	1
A reporter. .	25	1			
<i>Canton de Vavincourt.</i>					
Behonne	200	5	Report. .	305	16
Chardogne . . .	"	"	Naives-dev.-Bar. .	176	38
Condé-en-Barrois.	18	"	Resson.	150	25
Erize-la-Brûlée .	"	"	Rosières-dev.-Bar-		
Erize-St-Dizier. .	"	"	rois	85	18
Génicourt-sur-			Rosnes.	25	"
Condé	7	"	Rumont	"	"
Gery	80	10	Seigneulles . . .	40	"
Hargeville . . .	"	1	Vavincourt . . .	"	"
A reporter. .	305	16	Total. .	781	97
ARRONDISSEMENT DE COMMERCY					
<i>Canton de Commercy.</i>					
Aulnois-sur-Vertu-			Report. .	220	71,50
zey	10	1,50	Domrémy-a.-Bois.	"	"
Boncourt	140	20	Ernecourt	"	"
Chonville. . . .	"	"	Euville.	5	"
Commercy	"	"	Fréméréville. . .	19	15
Corniéville . . .	70	50	Girauvoisin . . .	20	10
Cousances-a.-Bois.	"	"	Gironville	60	35
Dagonville . . .	"	"	Grimaucourt . . .	"	"
A reporter. .	220	71,50	A reporter. .	324	131,50

	1843	Enquête Riston 1910		1843	Enquête Riston 1910
	Hect	Hect		Hect	Hect
Report.	324	131,50	Report.	507	251,50
Jouy-s.-les-Côtes	240	120	Saint-Julien	44	35
Lérouville	"	"	Triconville	3	2
Loxéville	"	"	Vadonville	"	"
Malaumont	2	"	Vertuzey	10	0,50
Mécrin	"	"	Vignot	25	1
Nançois-le-Grand	"	"	Ville-Issey	10	"
Pont-sur-Meuse	"	"	Willeroncourt	100	5
St-Aubin-s.-Aire	1	2	Total.	759	295
A reporter.	567	251,50			
<i>Canton de Gondrecourt.</i>					
Abainville-aux- Forges	0,67	0,36	Report.	59,17	22,36
Amanty	20	14	Horville	"	"
Badonvilliers	"	"	Houdelaincourt	"	"
Baudignécourt	"	"	Luméville	"	"
Bonnet	0,50	"	Mauvages	"	23
Chassey	"	"	Roises (Les)	3	"
Dainville-Berthélé- ville	"	"	Rosières-en-Blois	"	"
Delouze	12	5	Saint-Joire	10	1
Demange-a.-Eaux	26	3	Tourailles	"	"
Gérauville	"	"	Tréveray	"	"
Gondrecourt	"	"	Vaudéville	"	"
A reporter.	59,17	22,36	Vouthon-Bas	3	2
			Vouthon-Haut	"	"
			Total.	75,17	48,36
<i>Canton de Pierrefitte.</i>					
Bannoncourt	"	"	Report.	"	"
Baudrémont	"	"	Lahaymeix	"	"
Belrain	"	"	Lavallée	"	"
Bouquement	"	"	Levoncourt	"	"
Courcelles-a.-Bois	"	"	Lignières	"	"
Courouvre	"	"	Longchamps	"	"
Dompcevrin	"	"	Ménil-aux-Bois	"	"
Fresnes-au-Mont	"	"	Neuville-en-Verdu- nois	"	"
Gimécourt	"	"	Nicey	"	"
Kœur-la-Grande	"	"	Pierrefitte-s.-Aire	4	1
Kœur-la-Petite	"	"	A reporter.	4	1
A reporter.	1	"			

	1843	Enquête Riston 1910		1843	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.		Hect.	Hect.
Report.	4	1	Report.	4	1
Rupt-devant-Saint-			Ville-dev.-Belrain.	"	"
Mihiel	"	"	Villotte-devant-St-		
Sampigny.	"	"	Mihiel	2,50	"
Thillombois. . . .	"	"	Woimbey.	"	"
A reporter.	4	1	Total.	6,50	1

Canton de Saint-Mihiel.

Ailly	"	"	Report.	215	169
Apremont-la-Forêt	40	10	Montsec	75	50
Bislée	"	"	Paroches (Les) . .	"	"
Bouconville	"	"	Rambucourt. . . .	"	"
Brasseitte.	"	"	Ranzières.	"	"
Broussey-en-Woë-			Raulecourt	"	"
vre	"	"	Richecourt	"	"
Chauvencourt . . .	"	"	Rouvrais-s.-Meuse	"	"
Han-sur-Meuse. . .	"	"	Saint-Agnant . . .	35	25
Lacroix-s.-Meuse.	"	"	Saint-Mihiel. . . .	"	"
Lahayville	"	"	Spada	"	"
Liouville	50	40	Troyon	"	"
Loupmont	125	110	Varnéville	60	51
Maizey.	"	"	Woinville.	100	95
Marbotte	"	"	Xivray-Marvoisin .	"	"
A reporter.	215	169	Total.	485	390

Canton de Vaucouleurs.

Brixey-a.-Chanoin.	"	"	Report.	200	48
Burey-en-Vaux. . .	50	18	Pagny-la-Blanche-		
Burey-la-Côte . . .	18	6	Côte	"	3
Chalaines.	"	"	Rigny-la-Salle . .	30	10
Champougny	"	"	Rigny-St-Martin . .	"	"
Epiez	12	5	Saint-Germain . . .	"	50
Goussaincourt . . .	20	8	Sauvigny	57	40
Maxey-sur-Vaise . .	"	"	Sepvigny	"	"
Montbras.	85	1	Taillancourt . . .	"	"
Montigny-les-Vau-			Ugny	"	"
couleurs	"	"	Vaucouleurs. . . .	104	68
Neuville-les-Vau-			Total.	391	219
couleurs	15	10			
A reporter.	200	48			

	1843	Enquête Riston 1910		1843	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.		Hect.	Hect.
<i>Canton de Vigneulles-les-Hattonchâtel.</i>					
Bény	»	»	Report. .	470	607
Billy-sous-les-			Lamarche-en-Woë-		
Côtes	85	105	vre	»	»
Buxerulles	45	40	Lamorville	»	»
Buxières	70	122	Lavignéville	»	»
Chaillon	»	»	Nonsard	»	»
Creüe	110	100	Saint-Benoit	»	»
Deuxnouds-a.-Bois	»	»	Saint-Maurice-s.-		
Dompierre-a.-Bois	»	»	les-Côtes	125	150
Hadonville-l.-La-			Savonnières - en -		
chaussée	»	»	Woëvre	»	»
Hattonchâtel . . .	80	60	Senonville	»	»
Hattonville	80	60	Seuzey.	»	»
Haumont-les-La-			Varvinay	»	»
chaussée	»	»	Vaux-l.-Palameix . .	»	»
Heudicourt	»	120	Viéville-s.-l.-Côtes	50	80
Jonville	»	»	Vigneulles-l.-Hat-		
Lachaussée	»	»	tonchâtel	»	110
A reporter.	470	607	Total. .	645	847
<i>Canton de Void.</i>					
Bovée	20	»	Report. .	300	149
Boviolles	53	15	Reffroy	28	14
Broussey-en-Blois.	43	20	Saulxures-en-Bar-		
Chennevières . . .	15	9	rois	»	»
Laneuveville - au -			Sauvoy	»	»
Rupt.	25	12	Sorcy	54	12
Marson	»	»	Troussey	»	»
Meligny-le-Grand .	45	40	Vavon	»	»
Meligny-le-Petit .	40	30	Vaux-la-Grande . . .	14	9
Ménil-la-Horgne .	»	»	Vaux-la-Petite . . .	»	9
Naives-en-Blois . .	18	14	Villeroy	20	12
Ourches	41	9	Void	10	5
Pagny-sur-Meuse .	»	»	Total. .	426	210
A reporter.	300	149			

	1843	Enquête Riston 1910		1843	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.		Hect.	Hect.
ARRONDISSEMENT DE MONTMÉDY.					
<i>Canton de Damvilliers.</i>					
Azannes et Sou-			Report.	210	54,30
mazannes . . .	»	»	Grémilly . . .	»	»
Brandeville . . .	101	15	Lissey	80	20
Bréhéville . . .	40	5	Merles	»	»
Chaumont-devant-			Moirey	»	»
Damvilliers . . .	»	»	Peuvillers . . .	»	»
Crépion	10	0,30	Reville	51	10
Damvilliers . . .	25	14	Romagnes-s.-les-		
Delut	»	»	Côtes	»	»
Dombras	»	»	Rupt-sur-Othain .	»	»
Ecurey	34	20	Ville-devant-Chau-		
Etraye	»	»	mont	»	»
Flabas	»	»	Vittarville . . .	»	»
Gibercy	»	»	Wraville	7	4
A reporter.	210	54,30	Total.	348	88,30
<i>Canton de Dun-sur-Meuse.</i>					
Aincreville . . .	»	»	Report.	47	5
Brieulles-s.-Meuse	»	»	Mont-dev.-Sassey .	65	40
Cléry-Grand. . .	»	»	Montigny-devant-		
Cléry-Petit . . .	»	»	Sassey	78	30
Doulcon	7	3	Murvaux	106	68
Dun-sur-Meuse. .	»	1	Sassey	60	13
Fontaines	»	»	Saulmory-et-Ville-		
Haraumont	»	»	fr.	»	»
Ligny-devant-Dun	»	»	Villers-dev.-Dun .	»	»
Lion-devant-Dun .	»	»	Vilones	»	»
Milly-devant-Dun.	40	1	Total.	356	156
A reporter.	47	5			
<i>Canton de Montfaucon.</i>					
Bantheville . . .	»	»	Report.	»	»
Brab.-sur-Meuse .	»	»	Cuisy	»	»
Cierges	»	»	Cunel	»	»
Consenvoye . . .	»	»	Dannevoux . . .	70	10
A reporter.	»	»	A reporter.	70	10

	1843	Enquête Riston 1910		1843	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.		Hect.	Hect.
Report.	70	10	Report.	70	10
Epinonville	»	»	Nantillois.	»	»
Forges.	»	»	Regnéville	»	»
Gercourt	»	»	Romagnes-sous-		
Gesnes.	»	»	Montafucon	»	»
Haumont-les-Sa-			Septsarges	»	»
mogneux	»	»	Sivry-sur-Meuse . .	»	»
Montfaucon	»	»	Total.	70	10
A reporter.	70	10			

Canton de Montmédy.

Néant.

Canton de Spincourt.

Néant.

Canton de Stenay.

Autréville.	»	»	Report.	103	50
Baalon.	»	»	Luzy	20	1
Beauchclair.	»	»	Martincourt	15	9
Beaufort	»	»	Moulins	40	1
Cesse	»	»	Mouzay	»	»
Halles	25	10	Nepvant	»	»
Inor	78	40	Olizy-sur-Chiers . .	»	»
Lamouilly	»	»	Pouilly-sur-Meuse.	»	»
Laneuville-sur-			Stenay.	»	»
Meuse	»	»	Wiseppe	»	»
A reporter.	103	50	Total.	184	61

ARRONDISSEMENT DE VERDUN

Canton de Charny.

Beaumont	»	»	Report.	100	15
Belleville.	100	15	Bras	»	»
Béthelainville . . .	»	»	Champneuveille. . .	»	»
Béthincourt	»	»	Charny.	»	»
Bezonvaux	»	»	Chattancourt	»	»
A reporter.	100	15	A reporter.	100	15

	1843	Enquête Riston 1910		1843	Enquête Riston 1910
	Hect	Hect		Hect	Hect
Report.	100	15	Report.	100	15
Cumières	»	»	Montzéville . . .	»	»
Douaumont . . .	»	»	Ornes	8	0,50
Fleury-dt-Douau-			Samognieux . . .	»	»
mont	»	»	Thierville	»	»
Froméreville . .	»	»	Vacherauville . .	31	»
Louvemont . . .	»	»	Vaux-d.-Damloup.	18	4
Marre	»	»	Total.	157	19,50
A reporter.	100	15			

Canton de Clermont-en-Argonne.

Néant.

Canton d'Étain.

Abaucourt	»	»	Report.	120	112
Blanzée	»	»	Gussainville . . .	»	»
Boinville	»	»	Hautecourt . . .	»	»
Braquis	»	»	Herméville . . .	»	»
Buzy	»	»	Lanhères	»	»
Châtillon-sous-les-			Maucourt	»	»
Côtes	»	54	Mogeville	»	»
Damloup	50	16	Moranville	»	»
Darmont	»	»	Morgemoulin . . .	»	»
Dieppe	»	»	Moulainville . . .	10	3
Eix	50	40	Ornel	»	»
Étain	20	2	Parfondrupt . . .	»	»
Foameix	»	»	Rouvres	»	»
Fromezey	»	»	St-Jean-les-Buzy .	»	»
Gincréy	»	»	Warcq	»	»
Grimaucourt-en-			Total.	130	115
Woëvre	»	»			
A reporter.	120	112			

Canton de Fresnes-en-Woëvre.

Avillers	»	»	Report.	103	107
Bouzée	28	15	Dommartin-la-		
Butgnéville . . .	»	»	Montagne	»	»
Champlon	»	»	Doncourt-a.-Tem-		
Combres	75	92	pliers	»	»
A reporter.	103	107	A reporter.	103	107

	1843	Enquête Riston 1910		1843	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.		Hect.	Hect.
Report.	103	107	Report.	304	546
Eparges (Les) . . .	50	24	Pareid	»	»
Fresnes-en-Woëvre . .	20	1	Pintheville	»	»
Hannonville-sous- les-Côtes	»	200	Riaville	»	»
Harville	»	»	Ronvaux	»	25
Haudiomont.	55	29	Saint-Hilaire . . .	»	»
Hennemont	40	20	Saint-Remy	»	»
Herbeuville	»	100	Saulx-en-Woëvre .	»	»
Labeuville	»	»	Thillot	60	100
Latour-en-Woëvre . .	»	»	Trésauvaux	40	30
Maizeray	»	»	Ville-en-Woëvre . .	29	20
Manheulles	»	»	Villers-s. - Bon- champ	6	12
Marchéville	»	»	Villers-sous-Pareid	»	»
Mesnil-s.-les-Côtes .	»	40	Wadonv.-en-W. . .	»	»
Mont-s.-les-Côtes . .	36	25	Watronville	90	75
Mouilly	»	»	Woël	»	»
Moulotte	»	»			
A reporter.	304	546	Total.	529	708

Canton de Souilly.
Néant.

Canton de Varennes-en-Argonne.

Avocourt	»	»	Report.	15	»
Baulny.	»	2	Malancourt	»	»
Boureuilles	»	»	Montblainville . .	»	»
Charpeutry	»	»	Varennes-en-Ar- gonne	»	»
Cheppy	»	»	Vauquois.	»	»
Esvres.	15	»	Véry	»	»
Lachalade	»	»			
A reporter.	15	»	Total.	15	»

Canton de Verdun-sur-Meuse.

Ambly.	»	»	Report.	»	»
Belleray	»	»	Haudainville . . .	»	»
Belrupt	»	»	Rupt-en-Woëvre . .	»	»
Dieue	»	»	Sivry-la-Perche . .	»	»
Dugny.	»	»	Sommedieue	»	»
Génicourt-s/Meuse .	»	»	Verdun-sur-Meuse	275	12
A reporter.	»	»	Total.	275	12

3^e Communes du Département des Vosges.

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
Ableuvenettes (Les)	10	12	7
Ahéville	9	16	15
Aingeville	"	"	"
Ainvelle	91	90	65
Allarmont	"	"	"
Ambacourt	32	56	20
Ameuvelle	10	11	7
Anglemont	"	"	"
Anould	"	"	"
Aouze	10	10	5
Arches	"	"	"
Archettes	"	"	"
Aroffe	"	"	"
Arrantès-de-Corcieux	"	"	"
Attignéville	31	19	13
Attigny	"	1	"
Aulnois	9	9	5
Aumontzey	"	"	"
Autigny-la-Tour	2	1	"
Autreville	"	"	"
Autrey	"	"	"
Auzainvilliers	"	0,25	"
Avillers	34	40	"
Avrainville	"	54	"
Avranville	"	"	"
Aydoilles	"	"	"
Badménil-aux-Bois	2	"	"
Baffe (La)	"	"	"
Bains	"	"	"
Bainville-aux-Saules	7	12	3
Balléville	4	2	1
Ban-de-Sapt	"	"	"
Ban-de-Laveline	"	"	"
Ban-sur-Meurthe	"	"	"
Barbey-Seroux	"	"	"
Barville	4	5	"
Basse-sur-le-Rupt	"	"	"
Battexey	1	1	"
Baudricourt	9	14	25
Bayecourt	"	"	"

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
Bazegney	14	14	16
Bazien	2	1	1
Bazoilles-et-Ménil	6	16	4
Bazoilles-sur-Meuse	»	»	»
Beaufremont	11	»	18
Beauménil	»	»	»
Begnécourt	7	15	»
Bellefontaine	»	»	»
Belmont-sur-Buttant	»	»	»
Belmont-devant-Darney	2	5	3
Belmont-sur-Vair	2	7	»
Belrupt	»	»	»
Belval	»	»	»
Bertrimoutier	»	»	»
Bettegney-Saint-Brice	24	»	40
Bettoncourt	6	7	20
Beulay	»	»	»
Biécourt	»	1	»
Biffontaine	»	»	»
Blémerey	»	1	»
Bleurville	28	14	0,40
Blevaincourt	»	1	»
Bocquegney	5	13	4
Bois-de-Champ	»	»	»
Bonvillet	»	»	»
Boulaincourt	4	4	1
Boulay (Le)	»	»	»
Bourgonce (La)	»	»	»
Bouxières-aux-Bois	10	14	2
Bouxurulles	35	34	18
Bouzemont	29	»	22
Brancourt	9	13	13
Brantigny	9	10	18
Brechainville	»	»	»
Bresse (La)	»	»	»
Brouvelieures	»	»	»
Bru	»	»	»
Bruyères	»	»	»
Bulgnéville	2	2	0,10
Bult	»	»	»
Bussang	»	»	»
Celles-sur-Plaine	»	»	»
Certilleux	19	19	6

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
Chamagne	»	»	»
Champ Bauvert	»	»	»
Champ-le-Duc	»	»	»
Champdray	»	»	»
Chantraine	»	»	»
Chapelle-aux-Bois (La)	»	»	»
Chapelle-devant-Bruyères (La)	»	»	»
Charmes	130	137	110
Charmois-devant-Bruyères	»	»	»
Charmois-l'Orgueilleux	»	»	»
Chatas	»	»	»
Chatel-sur-Moselle	64	64	1
Châtenois	35	35	25
Châtillon-sur-Saône	88	89	20
Chauffecourt	13	13	2
Chaumousey	»	»	»
Chavelot	»	»	»
Chef-Haut	»	»	»
Cheniménil	»	»	»
Chermisey	»	»	»
Circourt	23	26	10
Circourt-sur-Mouzon	11	10	»
Claudon	»	»	»
Clefey	»	»	»
Clerey-la-Côte	24	25	8
Clerjus (Le)	»	»	»
Cleurie	»	»	»
Clémentaine	18	6	»
Coinches	»	»	»
Colroy-la-Grande	»	»	»
Combrimont	»	»	»
Contrexéville	10	10	3
Corcieux	»	»	»
Cornimont	»	»	»
Courcelles-sur-Châtenois	10	»	10
Coussey	38	37	5
Crainvilliers	28	28	14
Croix-aux-Mines (La)	»	»	»
Damas-aux-Bois	32	32	2
Damas-et-Bettegney	26	30	6
Damblain	»	»	»
Darney	»	»	»
Darney-aux-Chênes	6	5	5

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
Darnieulles	"	"	"
Deinvillers	"	"	"
Denipaire	"	"	"
Derbamont	26	38	12
Destord	"	"	"
Deycimont	"	"	"
Deyvillers	"	"	"
Dignonville	"	"	"
Dinozé	"	"	"
Docelles	"	"	"
Dogneville	3	5	"
Dolaincourt	"	"	"
Dombasle-devant-Darney	7	8	5
Dombasle-en-Xaintois	"	4	3
Dombrot-le-Sec	"	"	"
Dombrot-sur-Vair	2	2	0,50
Domèvre-sur-Avière	"	"	"
Domèvre-sur-Durbion	1	1	"
Domèvre-sous-Montfort	7	7	1
Domfaing	"	"	"
Domjulien	28	43	20
Dommartin-aux-Bois	5	5	"
Dommartin-les-Remiremont	"	"	"
Dommartin-les-Vallois	"	1	"
Dommartin-s.-Vraine	25	32	20
Dompaire	26	25	"
Dompièrre	"	"	"
Domptail	50	52	40
Domremy-la-Pucelle	54	26	"
Domvallier	4	4	15
Doncières	6	6	"
Dounoux	"	"	"
Eloyes	"	"	"
Entre-deux-Eaux	"	"	"
Epinal	"	"	"
Escles	"	"	"
Esley	3	3	"
Essegney	1	"	0,30
Estrennes	26	36	6
Etival	"	"	"
Evaux-et-Ménil	34	34	38
Faucompièrre	"	"	"
Fauconcourt	19	20	1

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
Fays	"	"	"
Ferdrupt	"	"	1
Fignéville	28	20	0,50
Fiménil	"	"	"
Florémont	57	100	60
Homerey	"	"	"
Fontenay	"	"	"
Fontenoy-le-Château	"	"	"
Forge (La)	"	"	"
Forges (Les)	"	"	"
Fouchécourt	32	15	"
Frain	24	10	2
Fraize	"	"	"
Frapelle	"	"	"
Frébécourt	"	"	"
Frémifontaine	"	"	"
Frenelle-la Grande	6	4	"
Frenelle-la-Petite	"	"	"
Frenois	10	12	"
Fresse	"	"	"
Fréville	12	14	13
Frizon	"	12	"
Fruze	"	"	"
Gelvécourt et Adompt.	6	8	2
Gemaingoutte	"	"	"
Gemmelaincourt	10	20	25
Gendreville	16	"	12
Gérardmer	"	"	"
Gerbamont	"	"	"
Gerbépal	"	"	"
Gignéville	12	6	0,60
Gigney	"	1	"
Girancourt	2	1/2	"
Gircourt-les-Viéville	56	70	35
Gircourt-sur-Durbion	"	"	"
Girmont	5	2	"
Girmont-Val-d'Ajol	"	"	"
Girancourt	1	4	"
Girovillers-sur-Mont	9	10	20
Godoncourt	32	20	2
Golbey	"	"	"
Gorhey	3	3	"
Gouécourt	"	"	"

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
Grand	»	»	»
Grande-Fosse (La)	»	»	»
Granges	»	»	»
Granges-de-Plombières	»	»	»
Grandrupt	»	»	»
Grandrupt-de-Bains	»	»	»
Grandvillers	»	»	»
Greux	38	20	10
Grignoncourt	34	20	5
Gruey-les-Lurance	»	»	»
Gugnécourt	»	»	»
Gugney-aux-Aulx	31	30	30
Hadigny-les-Verrières	2	2	»
Hadol	»	»	»
Hagécourt	13	25	»
Hagnéville	»	»	»
Haillainville	24	18	»
Harchéchamps	12	10	»
Hardancourt	»	»	»
Haréville	»	»	»
Harmonville	»	»	»
Harol	28	28	5
Harsault	»	»	»
Hautmougey	»	»	»
Haye (La)	»	»	»
Hennezel	»	»	»
Hennecourt	6	6	»
Hergugney	20	18	20
Herpelmont	»	»	»
Houéville	8	3	»
Houécourt	»	»	»
Housseras	»	»	»
Houssière (La)	»	»	»
Hurbache	»	»	»
Hymont	10	20	12
Igney	9	9	»
Isches	65	72	25
Jainvillotte	»	»	»
Jarménil	»	»	»
Jeanménil	»	»	»
Jesonville	5	6	»
Jeuxy	»	»	»
Jorxey	14	20	0,30

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
Jubainville.	20	16	6
Jussarupt	"	"	"
Juvaincourt	7	16	8
Lamarche	115	130	100
Landaville	28	27	15
Laneuveville-devant-Lépanges.	"	"	"
Laneuveville-les-Raon	"	"	"
Langley	"	"	"
Laval.	"	"	"
Laveline	"	"	"
Laveline-du-Houx	"	"	"
Laveline-devant-Bruyères	"	"	"
Légéville et Bonfays	2	6	0,50
Lemmecourt	"	1	"
Lépanges	"	"	"
Lerrain	3	3	1
Lesseux.	"	"	"
Liezey	"	"	"
Liffol-le-Grand	"	50	2
Lignéville	63	55	2
Lironcourt.	"	"	"
Longchamps	"	1	"
Longchamps-sur-Châtenois.	8	7	4
Lubine	"	"	"
Lusse.	"	"	"
Luvigny.	"	"	"
Maconcourt	2	5	1
Madecourt	9	15	25
Madegney	7	10	20
Madonne et Lamerey	53	60	20
Magny (Le)	"	"	"
Malaincourt	4	5	4
Mandray	"	"	"
Mandres-sur-Vair	18	20	2
Marainville	24	26	15
Marey	14	14	"
Maroncourt	"	2	"
Martigny-les-Gerbonvaux	"	"	"
Martigny-les-Bains.	35	15	38
Martinville	6	20	1
Mattaincourt	44	54	30
Maxey-sur-Meuse	54	40	25
Mazeley.	7	7	"

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
Maziot	19	30	14
Médonville.	11	12	3
Méménil	"	"	"
Ménarmont	7	"	7
Ménil-les-Senones	"	"	"
Ménil (Le)	"	"	"
Ménil-en-Xaintois	2	4	3
Ménil-sur-Belvitte	7	5	"
Midrevaux	13	16	"
Mirecourt	137	200	98
Moncel et Apponcourt.	"	"	"
Monthureux-le-Sec.	16	16	"
Monthureux-sur-Saône	1	2	"
Mont-les-Lamarche	35	40	30
Mont-les-Neufchâteau.	21	25	2
Mont-les-Senones	"	"	"
Montmotier	"	"	"
Morelmaison	"	"	"
Moriville	"	"	"
Morizécourt	89	10	10
Mortagne	"	"	"
Morville	"	1/2	"
Moussey	"	"	"
Moyemont	14	17	1
Moyenmoutier	"	"	"
Nayemont-les-Fosses	"	"	"
Neufchâteau	51	16	5
Neuveville-devant-Bruyères (La)	"	"	"
Neuveville-sous-Châtenois (La)	"	"	"
Neuveville-sous-Montfort (La)	38	50	80
Neuvillers-s.-Fave	"	"	"
Nompatelize	"	"	"
Noncourt	16	4	"
Nomexy.	17	11	"
Nonville	22	32	1 1/2
Nonzeville.	"	"	"
Norroy-sur-Vair.	19	27	20
Nossoncourt	5	5	"
Oëlleville	27	27	20
Offroicourt.	19	19	20
Ollainville	15	15	8
Oncourt	1	1	"
Ortoncourt.	7	7	1

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
Outrancourt	"	"	"
Padoux	"	"	"
Pair-et-Grandrupt	"	"	"
Pallogney	3	3	"
Parey-sous-Montfort	7	8	"
Pargny-sous-Mureau	6	10	0,20
Petite-Fosse (La)	"	"	"
Petite-Raon (La)	"	"	"
Pierrefitte	4	20	"
Pierrepoint	"	"	"
Plainfaing	"	"	"
Pleuvezain	"	"	"
Plombières	"	"	"
Pompierre	24	24	8
Pont-les-Bonfays	4	4	"
Pont-sur-Madon	17	18	35
Portieux	19	22	"
Poulières (Les)	"	"	"
Poussay	59	60	10
Pouxoux	"	"	"
Prey	"	"	"
Provençères-les-Darney	5	7	"
Provençères-s.-Fave	"	"	"
Puid (Le)	"	"	"
Punerot	237	"	"
Puzieux	4	4	"
Racécourt	9	22	6
Rainville	"	"	"
Rambervillers	"	"	"
Ramecourt	20	"	20
Ramonchamp	"	"	"
Rancourt	12	23	16
Raon-l'Etape	"	"	"
Raon-aux-Bois	"	"	"
Raon-sur-Plaine	"	"	"
Rapey	10	10	6
Raves	"	"	"
Rebeuville	"	37	"
Regnévelle	3	3	"
Regney	13	13	10
Rehaincourt	13	5	12
Rehaupal	"	"	"
Relanges	"	"	"

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
Remicourt	9	10	5
Remiremont	"	"	"
Rémois	"	"	"
Remoncourt	34	34	25
Remomeix	"	"	"
Removille	42	30	25
Renauvoid	"	"	"
Repel	"	1	"
Robecourt	"	"	"
Rochesson	"	"	"
Rocourt	3	2	"
Rollainville	"	"	"
Romain-aux-Bois	"	"	"
Romont	19	20	15
Roncourt	"	"	"
Rosières-sur-Mouzon	4	6	"
Rouceux	73	51	"
Rouges-Eaux (Les)	"	"	"
Roulier (Le)	"	"	"
Rouvres-la-Chétive	12	13	12
Rouvres-en-Xaintois	21	39	40
Roville-aux-Chênes	7	2	"
Rozerotte-et-Ménil	13	25	29
Ruaux	"	"	"
Rugney	10	10	12
Ruppes	"	"	"
Rupt-sur-Moselle	"	"	"
Saint-Amé	"	"	"
Sainte-Barbe	"	"	"
Saint-Baslemont	5	10	1
Saint-Benoît	"	"	"
Saint-Dié	"	"	"
Saint-Elophé	"	"	"
Saint-Etienne	"	"	"
Saint-Genest	6	7	"
Saint-Gorgon	"	"	"
Sainte-Hélène	"	"	"
Saint-Jean-du-Marché	"	"	"
Saint-Jean-d'Ormont	"	"	"
Saint-Julien	35	35	7
Saint-Laurent	"	"	"
Saint-Léonard	"	"	"
Sainte-Marguerite	"	"	"

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
Saint-Maurice-sur-Moselle	"	"	"
Saint-Maurice-sur-Mortagne	8	5	"
Sainte-Menge.	15	27	22
Saint-Michel-sur-Meurthe	"	"	"
Saint-Nabord	"	"	"
Saint-Ouen-les-Parey	2	1	"
Saint-Paul	1	1	"
Saint-Pierremont	9	10	10
Saint-Prancher	"	3	2
Saint-Remimont.	4	3	0,50
Saint-Remy	"	"	"
Saint-Stail	"	"	"
Saint-Vallier	11	10	7
Salle (La)	"	"	"
Sanchez	"	"	"
Sandaucourt	"	"	"
Sans-Vallois	4	10	"
Sapois	"	"	"
Sartes	9	4	4
Saulcy (Le)	"	"	"
Saulcy-sur-Meurthe	"	1	"
Saulxures-les-Bulgnéville	1	5	"
Saulxures-sur-Moselotte	"	"	"
Sauville.	"	"	"
Savigny.	22	25	10
Senaide.	112	150	200
Senones.	"	"	"
Senonges	8	8	1/2
Seraumont.	"	"	"
Sercœur	"	"	"
Serécourt	52	52	30
Sionne	2	10	"
Serocourt	14	9	1
Socourt	51	80	95
Soncourt	2	2	0,20
Soulosse	"	"	"
Suriauville	32	66	"
Syndicat (Le)	"	"	"
Taintrux	"	"	"
Tendon	"	"	"
Thaon	"	1	"
They-sous-Montfort	13	20	12
Thiéfosse	"	"	"

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
Thillot (Le)	"	"	"
Thiraucourt	11	10	3
Tholy (Le)	"	"	"
Thons (Les)	65	72	2
Thuillières.	2	5	"
Tignécourt.	28	20	15
Tilleux	14	5	"
Tollaincourt	20	20	4
Totainville.	"	1	"
Trampot	"	"	"
Tranqueville-Graux	"	"	"
Trémonzey	"	"	"
Ubexy	41	45	20
Uriménil	"	"	"
Urville	1	3	0,65
Uxegney	"	"	"
Uzemain	"	"	"
Vacheresse-et-Lar (La)	6	16	1
Vagney	"	"	"
Val-d'Ajol	"	6	"
Valfroicourt	38	44	25
Valleroy-aux-Saules	16	10	20
Valleroy-le-Sec	"	"	"
Vallois (Les)	"	9	1
Valtin (Le)	"	"	"
Varmouzey	9	9	8
Vaubexy	14	20	6
Vaudoncourt	"	"	"
Vaudeville	"	"	"
Vaxoncourt	16	26	"
Vecoux	"	"	"
Velotte-et-Tatignécourt	16	29	10
Ventron	"	"	"
Vermont (Le)	"	"	"
Vervezelle	"	"	"
Vexaincourt	"	"	"
Vicherey	"	1	0,04
Vienville	"	"	"
Vieux-Moulins	"	"	"
Ville-sur-Ilton	28	30	"
Villers	26	36	20
Villoncourt	3	1	"
Villotte	41	41	24

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
Villouxel	»	8	4
Viménil	»	»	»
Vincey	36	37	31
Viocourt	8	8	0,16
Vioménil	»	»	»
Vittel	32	50	20
Viviers-le-Gras	8	21	1/2
Viviers-les-Offroicourt	17	20	6
Voivre (La)	»	»	»
Voivres (Les)	»	»	»
Vomécourt	9	9	»
Vouxey	25	25	16
Vrécourt	»	»	»
Vroville	21	21	2
Vomécourt-sur-Madon	»	»	»
Wissembach	»	»	»
Xaffévillers	8	10	1
Xamontarupt	»	»	»
Xaronval	33	51	20
Xertigny	24	»	»
Zainvillers	»	»	»
Zincourt	2	2	»

ARRONDISSEMENT D'ÉPINAL

Canton d'Épinal.

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
Arches	»	»	»
Archettes	»	»	»
Baffe (La)	»	»	»
Chantraine	»	»	»
Chaumousey	»	»	»
Darnieulles	»	»	»
Deyvillers	»	»	»
Dignonville	»	»	»
Dogneville	3	5	»
Domèvre-sur-Avière	»	»	»
Dommartin-aux-Bois	»	»	»
Epinal	»	»	»
Fomerey	»	»	»
Forges (Les)	»	»	»
Girancourt	2	0,50	»
Golbey	»	»	»
Jeuxy	»	»	»
Longchamp	»	1	»
Renauvoid	»	»	»
Saint-Laurent	»	»	»
Sanchev	»	»	»
Uxegney	»	»	»
Vaudeville	»	»	»
Total. . .	5	6,50	»

Canton de Bains.

Néant.

Canton de Bruyères.

Néant.

Canton de Châtel.

Badménil-aux-Bois	2	»	»
Bayecourt	»	»	»
Chatel-sur-Moselle	64	64	1
A reporter. . .	66	64	1

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
Report.	66	64	1
Chavelot	»	»	»
Damas-aux-Bois	31	32	2
Domèvre-sur-Durbion.	1	1	»
Frizon	10	12	»
Gigney	»	1	»
Girmont.	5	2	»
Hadigny-les-Verrières	2	2	»
Haillainville	24	18	»
Igney	9	9	»
Mazeley.	7	7	»
Moriville	»	»	»
Nomexy.	17	11	»
Oncourt	1	1	»
Pallogney	3	3	»
Rehaincourt	13	5	12
Sercœur	»	»	»
Thaon	»	»	»
Vaxoncourt	16	26	»
Villoncourt	3	1	»
Zincourt	2	2	»
Total.	211	197	15
<i>Canton de Rambervillers.</i>			
Anglemont	»	»	»
Autrey	»	»	»
Bazien	2	1	1
Bru	»	»	»
Clémentaine	18	6	»
Deinvillers.	»	»	»
Domptail	50	52	40
Doncières	6	6	»
Fauconcourt	19	20	1
Hardancourt	»	»	»
Housseras	»	»	»
Jeanménil	»	»	»
Ménarmont	7	»	7
Ménil-sur-Belvitte	7	5	»
Moyemont	14	17	1
Nossoncourt	5	5	»
Ortoncourt.	7	7	1
A reporter.	135	119	51

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
Report. . .	135	119	51
Rambervillers	»	»	»
Romont.	19	20	15
Roville-aux-Chênes.	7	2	»
Sainte-Barbe	»	»	»
Saint-Benoît	»	»	»
Saint-Genest	6	7	»
Saint-Gorgon.	»	»	»
Saint-Maurice-sur-Mortagne	8	5	»
Saint-Pierremont	9	10	10
Vomécourt.	9	9	»
Xafféwillers.	8	10	1
Total. . .	201	182	77

Canton de Xertigny.

Néant.

ARRONDISSEMENT DE MIRECOURT

Canton de Mirecourt.

Ambacourt	32	56	20
Baudricourt	9	14	25
Biécourt	»	1	»
Blémerey	»	1	»
Boulaincourt	4	4	1
Chauffecourt	13	13	2
Chef-Haut	»	»	»
Dombasles-en-Xaintois	»	4	3
Domvallier.	4	4	15
Frenelle-la Grande.	6	4	»
Frenelle-la-Petite	»	»	»
Hymont.	10	20	12
Juvaincourt	7	16	8
Mattaincourt	44	54	30
Mazirot.	19	30	14
Ménil-en-Xaintois	2	4	3
Mirecourt	137	200	98
Oëlleville	27	27	20
Poussay.	59	60	10
Puzieux.	4	4	»
A reporter. . .	377	516	261

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
Report. . .	377	516	261
Ramecourt.	20	»	26
Remicourt.	9	10	5
Repel	»	1	»
Rouvres-en-Xaintois	21	39	40
Sainte-Menge.	15	27	22
Saint-Prancher	»	3	2
Thiraucourt	11	10	3
Totainville.	»	1	»
Valleroy-aux-Saules	16	40	20
Villers	26	36	20
Vroville.	21	21	2
Total. . .	516	704	401
<i>Canton de Charmes.</i>			
Avillers	34	40	»
Avrainville.	»	54	»
Battexey	1	1	»
Bettoncourt	6	7	20
Bouxurulles	35	34	18
Brantigny	9	10	18
Chamagne	»	»	»
Charmes	130	137	110
Essegney	1	»	0,30
Evaux-et-Ménil	34	34	38
Florémont	57	100	60
Gircourt-les-Viéville	56	70	35
Hergugney.	20	18	20
Langley.	»	»	»
Marainville	24	26	15
Pont-sur-Madon.	17	18	35
Portieux	19	22	»
Rapey	10	10	6
Rugney	10	10	12
Savigny.	22	25	10
Socourt	51	80	95
Ubexy	41	45	20
Varmonzey	9	9	8
Vincey	36	37	31
Vomécourt-sur-Madon	9	9	»
Xaronval	33	51	20
Total. . .	664	847	571,30

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
<i>Canton de Darney.</i>			
Attigny	»	1	»
Belrupt	»	»	»
Bonvillet	»	»	»
Darney	»	»	»
Dombasle-devant-Darney	7	8	5
Dommartin-les-Vallois	»	1	»
Escles	»	»	»
Esley	3	3	»
Frenois	10	12	»
Hennezel	»	»	»
Jezonville	5	6	»
Lerrain	3	3	»
Pierrefitte	4	20	»
Pont-les-Bonfays	4	4	»
Provençères-les-Darney	5	7	»
Relanges	»	»	»
Saint-Baslemont	5	10	1
Sans-Vallois	4	10	»
Senonges	8	8	0,50
Vallois (Les)	»	9	1
Total.	58	102	7,50
<i>Canton de Dompierre.</i>			
Ableuvenettes (Les)	10	12	7
Ahéville	9	16	15
Bainville-aux-Saules	7	12	3
Bazegney	14	18	16
Begnécourt	7	15	0
Bettegney-Saint-Brice	24	»	40
Bocquegney	5	13	4
Bouxières-aux-Bois	10	14	2
Bouzemont	29	»	22
Circourt	23	26	10
Damas-et-Bettegney	26	30	6
Derbamont	26	38	12
Dompierre	26	25	»
Gelvécourt et Adompt	6	8	2
Gorhey	3	3	»
A reporter.	225	230	139

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
Report.	225	230	139
Gugney-aux-Aulx	31	30	30
Hagécourt	13	25	»
Harol	19	28	5
Hennecourt	6	6	»
Jorxey	14	20	0,30
Légéville et Bonfays	2	6	0,50
Madegney	7	10	20
Madonne et Lamerey	53	60	20
Maroncourt	»	2	»
Racécourt	9	22	6
Regney	13	13	10
Saint-Vallier	11	10	7
Vaubexy	14	20	6
Velotte-et-Tatignécourt	16	29	10
Ville-sur-Ilton	28	30	»
Total.	461	541	253,80

Canton de Monthureux-sur-Saône.

Ameuvelle	10	11	7
Belmont-devant-Darney	2	5	3
Bleurville	28	14	0,40
Claudon	»	»	»
Fignévelle	28	20	0,50
Gignéville	12	6	0,60
Godoncourt	32	20	2
Martinville	6	20	1
Monthureux-sur-Saône	1	2	»
Nonville	22	32	1,50
Regnévelle	3	3	»
Viviers-le-Gras	8	21	0,50
Total.	152	154	16,50

Canton de Vittel.

Bazoilles-et-Ménil	6	16	4
Contrexéville	10	10	3
Dombrot-le-Sec	»	»	»
Domèvre-sous-Montfort	7	7	1
Domjulien	28	43	20
A reporter.	51	76	28

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
Report. . .	51	76	28
Estrennes	26	36	6
Gemmelaincourt.	19	20	25
Girovillers-sur-Mont	9	10	20
Lignéville	63	55	2
Madecourt.	9	15	25
Monthureux-le-Sec.	16	16	»
Neuveville-sous-Montfort (La)	38	50	80
Offroicourt.	19	19	20
Rancourt	12	23	16
Remoncourt	34	34	25
Rozerotte-et-Ménil.	13	25	29
They-sous-Montfort	13	20	12
Thuillières.	2	5	»
Valfroicourt	38	44	25
Valleroy-le-Sec	»	»	»
Vittel.	32	50	20
Viviers-les-Offroicourt	17	20	6
Total. . .	411	518	339

ARRONDISSEMENT DE NEUFCHATEAU.

Canton de Neufchâteau.

Attignéville	31	19	13
Barville	4	5	»
Bazoilles-sur-Meuse	»	»	»
Beaufremont	11	»	18
Brechainville	»	»	»
Certilleux	19	19	6
Circourt-sur-Mouzon	11	10	»
Fréville	12	14	13
Grand	»	»	»
Harchéchamp.	12	10	»
Houéville	8	3	»
Jainvillotte.	»	»	»
Landaville.	28	27	15
Lemmecourt	»	1	»
Liffol-le-Grand	»	50	2
Mont-les-Neufchâteau.	21	25	2
Neufchâteau	51	16	5
Noncourt	16	4	»
A reporter. . .	224	203	74

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
Report.	224	203	74
Pargny-sous-Mureau	6	10	0,20
Pompierre	24	24	8
Rebeuville	»	37	»
Rollainville	»	»	»
Rouceux	73	51	»
Sartes	9	4	4
Tilleux	14	5	»
Trampot	»	»	»
Villouxel	»	8	4
Total.	350	342	90,20
<i>Canton de Bulgnéville.</i>			
Aingeville	»	»	»
Aulnois	9	9	5
Auzainvilliers	»	0,25	»
Belmont-sur-Vair	2	7	»
Bulgnéville	2	2	0,10
Crainvilliers	28	28	14
Dombrot-sur-Vair	2	2	0,50
Gendreville	16	»	12
Hagnéville	»	»	»
Malaincourt	4	5	4
Mandres-sur-Vair	18	20	2
Médonville	11	12	3
Morville	»	0,50	»
Norroy-sur-Vair	19	27	20
Outrancourt	»	»	»
Parey-sous-Montfort	7	8	»
Roncourt	»	»	»
Saint-Ouen-les-Parey	2	1	»
Saint-Remimont	4	3	0,50
Saulxures-les-Bulgnéville	1	5	»
Sauville	»	»	»
Suriauville	32	66	»
Urville	1	3	0,65
Vacheresse (La)	6	16	1
Vaudoncourt	»	»	»
Vrécourt	»	»	»
Total.	164	214,75	62,75

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
<i>Canton de Châtenois.</i>			
Aouze	10	10	5
Aroffe	»	»	»
Balléville	4	2	1
Châtenois	35	35	25
Courcelles-sur-Châtenois	10	»	10
Darney-aux-Chênes	6	5	5
Dolaincourt	»	»	»
Dommartin-s.-Vraine	25	32	20
Gironcourt.	1	4	»
Houécourt.	»	»	»
Longchamps-sur-Châtenois.	8	7	4
Maconcourt	2	5	1
Morelmaison	»	»	»
Neuveville-sous-Châtenois (La)	»	»	»
Ollainville	15	15	8
Pleuvezain.	»	»	»
Rainville	»	»	»
Rémois	»	»	»
Removille	42	30	25
Rouvres-la-Chétive.	12	13	12
Saint-Paul.	1	1	»
Sandaucourt	»	»	»
Soncourt	2	2	0,20
Vicherey	»	1	0,04
Viocourt	8	8	0,16
Vouxey	25	25	16
A reporter. . .	206	195	132,40
<i>Canton de Coussey.</i>			
Autigny-la-Tour.	2	1	»
Autreville	»	»	»
Avranville	»	»	»
Brancourt	9	13	13
Chermisey	»	»	»
Clerey-la-Côte	24	25	8
Coussey	38	37	5
Domremy-la-Pucelle	54	26	»
Frébécourt.	»	»	»
A reporter. . .	127	102	26

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
Report. . .	127	102	26
Fruze	»	»	»
Gouécourt	»	»	»
Greux	38	20	10
Harmonville	»	»	»
Jubainville	20	16	6
Martigny-les-Gerbonvaux	»	»	»
Maxey-sur-Meuse	34	40	25
Midrevaux	13	16	»
Moncel et Happoncourt	»	»	»
Punerot	237	»	»
Ruppes	»	»	»
Saint-Elophe	»	»	»
Seraumont	»	»	»
Sionne	2	10	»
Soulosse	»	»	»
Tranqueville-Graux	»	»	»
Total. . .	471	204	67
<i>Canton de Lamarche.</i>			
Ainvelle.	91	90	65
Blevaincourt	»	1	»
Châtillon-sur-Saône	88	89	20
Damblain	»	»	»
Fouchécourt	32	15	»
Frain.	24	10	2
Grignoncourt	34	20	5
Isches	65	72	25
Lamarche	115	130	100
Lironcourt.	»	»	»
Marey	14	14	»
Martigny-les-Bains.	35	15	38
Mont-les-Lamarche	35	40	30
Morizécourt	89	10	10
Robecourt	»	»	»
Rocourt.	3	2	»
Romain-aux-Bois	»	»	»
Rosières-sur-Mouzon	4	6	»
Saint-Julien	35	35	7
Senaide	112	150	200
Serécourt	52	52	30
A reporter. . .	777	777	777

	1845	1887	Enquête Riston 1910
	Hect.	Hect.	Hect.
Report. . .	777	777	777
Serocourt	14	9	1
Thons (Les)	65	72	2
Tignécourt.	28	20	15
Tollaincourt	20	20	4
Villotte	41	41	24
Total. . .	996	913	578

ARRONDISSEMENT DE REMIREMONT

Canton de Remiremont.

Néant.

Canton de Plombières.

Néant.

Canton de Saulxures-sur-Moselotte

Néant.

Canton du Thillot.

Néant.

ARRONDISSEMENT DE SAINT-DIÉ

Canton de Saint-Dié.

Néant.

Canton de Brouvelieures.

Néant.

Canton de Corcieux.

Néant.

Canton de Fraize.

Néant.

Canton de Gérardmer.

Néant.

Canton de Raon-l'Étape.

Néant.

Canton de Senones.

Néant.

Pour bien montrer la décadence du vignoble, déjà si apparente d'après les tableaux que nous venons de donner, nous voulons encore exposer la superficie viticole de la Lorraine et de chaque département en particulier, depuis 1889 (1).

ANNÉES	FRANCE	LORRAINE	MIDI	ALGÉRIE
—	—	—	—	—
	hectares.	hectares.	hectares.	hectares.
1890. . . .	1.816.544	31.353	375.152	98.541
1891. . . .	1.763.374	31.497	»	107.048
1892. . . .	1.782.588	30.622	»	108.843
1893. . . .	1.793.229	30.721	»	110.485
1894. . . .	1.766.841	30.791	»	114.887
1895. . . .	1.747.002	30.881	477.254	113.810
1896. . . .	1.728.433	30.825	»	118.118
1897. . . .	1.688.931	28.499	»	118.123
1898. . . .	1.706.513	29.297	»	123.900
1899. . . .	1.697.734	29.128	»	138.497
1900. . . .	1.730.451	29.370	536.731	145.226
1901. . . .	1.735.345	28.698	»	151.877
1902. . . .	1.733.338	27.885	»	160.792
1903. . . .	1.689.087	27.232	»	163.743
1904. . . .	1.641.142	24.225	»	165.964
1905. . . .	1.669.237	24.416	543.403	167.657
1906. . . .	1.697.867	24.090	»	164.324
1907. . . .	1.649.157	22.449	»	146.985
1908. . . .	1.654.368	22.053	»	141.284
1909. . . .	1.625.629	20.910	502.280	125.386
1910. . . .	1.623.991	19.856	500.532	126.386

Au cours de nos différentes recherches, et en dehors même des statistiques complètes pour toutes les communes des départements lorrains, nous avons trouvé un certain nombre d'autres renseignements précis, visant la même question de la surface occupée par la vigne, mais la plupart du temps ces données n'étaient fournies qu'en bloc pour une région déterminée du pays, ce qui en diminuait évidemment l'importance. Nous croyons toutefois devoir les reproduire tels quels, par ordre chronologique, pour chaque département, dans l'espoir que ces chiffres pourront quand même être de quelque utilité au point de vue des comparaisons générales à faire (2).

(1) BOHIN : P. 51-52.

(2) id. P. 53.

ANNÉES	MEURTHE-ET-MOSELLE	MEUSE	VOSGES
	hectares.	hectares.	hectares.
1889	15.921	10.185	5.247
1890	16.026	9.896	5.575
1891	»	»	»
1892	16.028	9.543	5.071
1893	16.028	9.439	5.254
1894	16.015	9.457	5.319
1895	16.031	9.527	5.322
1896	16.031	9.431	5.363
1897	14.976	9.399	5.124
1898	15.084	8.907	5.226
1899	14.671	9.241	5.216
1900	14.897	9.210	5.263
1901	14.811	8.626	5.254
1902	14.402	8.284	5.199
1903	14.025	8.148	5.059
1904	12.502	7.223	4.500
1905	12.469	7.257	4.690
1906	12.450	6.950	4.690
1907	11.780	6.069	4.600
1908	11.670	5.697	4.685
1909	10.920	5.561	4.429
1910	10.667	5.083	4.106

En 1711, d'après Durival, La Lorraine comptait 8.449 jours de vigne :

Meurthe.

1806.	14.712 hectares.	
1822.	16.023 —	
Cadastre.	15.521 —	
1832.	15.990 —	(483 communes la cultivaient).
1855.	15.540 —	
1864.	17.738 hectares.	Nancy 7.619 hect. Lunéville 2.339 — Toul. 6.319 — Château-Salins. 1.401 — Sarrebouurg 58 —
1868.	15.521 hectares.	

Toulois.

1848.	6.000 hectares.
1860.	6.000 hectares.

Moselle.

1802.	4.940 hectares.	(Véronnais).
Cadastre.	5.266	—
1832.	5.301	—
1840.	5.073	—
1843.	5.291	—
1844.	5.382	— (Véronnais).
1855.	5.023	—
1860.	5.295	—
1868.	4.998 hectares.	

Meurthe-et-Moselle.

	(Depuis 1871).
1876	17.137 hectares.

Répartition de la Vigne dans le canton de Thiaucourt en 1891 (1).

Communes.	Vignes.
1. Arnaville	100
2. Bayonville	75
3. Bouillonville	75
4. Charey.	40
5. Dommartin-la-Chaussée	3
6. Essey-Maizerais	130
7. Euvezin	80
8. Fey-en-Hayes	»
9. Flirey	20
10. Saulny.	56
11. Limey.	»
12. Lironville	2
13. Pannes	80
14. Regnéville	»
15. Rambercourt	50
16. Remenauville	4
17. Saint-Baussant.	2
18. Seicheprey	4
19. Thiaucourt	200
20. Vandelainville	37
21. Viéville-en-Hayes.	8
22. Vilcey-sur-Trey	3
23. Xammes	34
Total	1.003

(1) Bécus : P. 68.

MEUSE

Surface occupée par la Vigne à diverses époques.

Années.	Hectares.
1803	13.273
1828	12.745
1830	13.520
1832	12.746
1836	12.846
1842	13.540
1845	12.982
1850	13.178
1855	13.173
1862	13.720
1866	13.178
1868	13.250
1876	11.458
1879	11.867
1884	10.890
1889	10.389

Ce tableau, emprunté à Prudhomme dans son *Agriculture du département de la Meuse* (1), montre que jusqu'en 1862, la surface cultivée en vigne a été en augmentant; depuis cette époque jusqu'à ce jour, la diminution a été très sensible.

En comparant les quatre arrondissements viticoles de la Meuse, à des époques différentes, Prudhomme met de cette façon nettement en valeur l'époque à laquelle commence la décadence du vignoble meusien. Voici ce tableau :

Arrondissements.	1840	1852	1887
	Hectares.	Hectares.	Hectares.
Bar-le-Duc	6.252	6.011	4.697
Commercy	2.953	3.264	3.444
Montmédy	1.523	1.695	910
Verdun	2.117	2.208	1.573
Totaux.	12.845	13.178	10.624

Ces chiffres suffisent à montrer que les arrondissements de Montmédy, Bar-le-Duc et Verdun ont énormément perdu, et que le seul arrondissement de Commercy n'a pas été touché. Depuis

(1) P. 250.

1887 il a, comme les autres, subi les contre-coups de la crise viticole.

D'après la statistique comparée de 1789 et de l'an IX, toujours selon Prudhomme (p. 250), les étendues en Vigne étaient les suivantes :

Arrondissements.	1789	An IX
—	Hectares.	Hectares.
Bar-le-Duc	16.120	16.098
Commercy	4.050	4.172
Montmédy	2.641	2.679
Verdun	3.794	3.873
Totaux	26.605	26.822

Certains auteurs se sont plus (Neucourt était du nombre) à partager le vignoble meusien d'après sa configuration.

En agissant de la sorte, nous trouvons les données suivantes, qui remontent à 1881.

1° Vignobles de la vallée de la Meuse.

	Hectares.
—	—
Arrondissement de Montmédy	1.438 77
— Verdun	531 17
— Commercy	1.151 18
Total	3.121 12

2° Vignobles des Côtes.

Arrondissement de Verdun.	1.378 12
— Commercy.	1.823 78
Total	3.201 90

3° Vignobles du bassin de l'Ornain.

Arrondissement de Commercy	514 21
— Bar	3.586 93
Total.	4.101 14

4° Vignobles du département de l'Aisne.

Arrondissement de Bar	} 181 19
— Commercy.	
— Verdun.	

5° Vignobles du département de la Marne.

Arrondissement de Bar 627 »

En prenant les vignobles de la Meuse par cantons, ceux-ci se trouvaient, en 1887, posséder la quantité de vignes suivante :

Arrondissement de Bar-le Duc (1).

Cantons.	Hectares.
Ancerville.	755
Bar	1.104
Ligny	1.341
Montiers	14
Révigny	466
Triaucourt	20
Vaubécourt	80
Vavincourt	917

Arrondissement de Commercy.

Cantons.	Hectares.
Commercy	678
Gondrecourt	158
Pierrefitte	51
Saint-Mihiel	503
Vaucouleurs	549
Vigneulles.	1.037
Void.	468

Arrondissement de Montmédy.

Cantons.	Hectares.
Damvillers	246
Dun	298
Montfaucon	137
Montmédy	28
Spincourt	3
Stenay	198

Arrondissement de Verdun.

Cantons.	Hectares.
Etain	224
Charny.	274
Clermont	8
Fresnes.	859
Souilly	32
Varennes	37
Verdun.	166

(1) PRUDHOMME : Page 251.

VOSGES

1730.		1.400	hectares.		
1789.		2.961	—		
1832.		4.246	—		
1834.		4.490	—	{	Epinal 448
					Mirecourt . . . 1.903
					Neufchâteau . . 2.100
					Saint-Dié . . . 39
1855.		4.894	—		
1876.		4.810	hectares.		

D'après une statistique remontant à 1600, la région lorraine voyait son assolement ainsi réparti :

Prés	188.000 hectares.
Vignes	25.200 —
Bois	694.000 —
Terres incultes	37.000 —

A titre de comparaison, nous dirons que d'après l'enquête ouverte en 1892 (*Statistique agricole de la France*, Paris, 1897) la surface totale occupée en France par les vignobles s'élevait à 1.800.489 hectares, et qu'avant l'invasion du phylloxéra elle était de 2.415.986 hectares.

Constatons qu'en Allemagne et en Alsace-Lorraine l'état de choses est le même. Alors en effet que la surface plantée en vignes était de 120.200 hectares en 1906, elle est tombée à 106.220 en 1913, la Lorraine annexée accusant, à elle seule, une diminution de 969 hectares par rapport à 1912 !!

Les chiffres qui résultent de notre enquête de 1910, et que des circonstances, indépendantes de notre volonté, nous ont empêché de publier plus tôt, sont trop éloquents par eux-mêmes, pour qu'il soit besoin d'insister, la simple comparaison avec les statistiques antérieures suffisant à montrer l'effrayante diminution du Vignoble lorrain depuis une vingtaine d'années... ! Les vignes qui, depuis le commencement du XIX^e siècle, n'avaient cessé de se développer, ont présenté leur maximum de prospérité de 1850 à 1880, période durant laquelle les résultats de l'exploitation furent en général fort remarquables pour l'ensemble de la Lorraine, malgré le déchet forcé de quelques mauvaises années.

Nous aurons à étudier plus loin, en détail, les causes de cette décadence, qui atteint les proportions d'un véritable désastre, qui d'ailleurs s'est encore singulièrement aggravé durant ces trois dernières années, à tel point qu'au 1^{er} janvier 1914 on peut poser en fait que le vignoble lorrain actuel a, dans son ensemble, diminué des deux tiers environ, et vingt ans auront suffi pour amener une pareille ruine ! Si l'on examine la situation, à ce point de vue, dans chacun des Départements lorrains, l'on constate que c'est la Meuse qui a souffert le plus, en perdant plus des deux tiers de ses Vignes, alors que dans les Vosges cette proportion n'atteint que la moitié. La Meurthe-et-Moselle est plus favorisée, car la Vigne n'y a diminué que d'un tiers en superficie. Les indications que nous venons de donner, et qui, nous le répétons, ne résultent que de la comparaison des relevés de 1845 et de 1910, seraient déjà susceptibles de changements importants, par suite d'un défrichement de nombreuses vignes, entrepris depuis cette dernière date. Si ce mouvement général d'arrachage continue encore pendant quelques années, c'en sera définitivement fait du Vignoble de Lorraine, qui, bientôt, ne sera plus qu'un souvenir !



DEUXIÈME PARTIE

Étude des Cépages cultivés en Lorraine.

DEUXIÈME PARTIE

Étude des Cépages cultivés en Lorraine.

CHAPITRE PREMIER

Coup d'œil d'ensemble sur les Cépages lorrains et Lexique ampélographique.

Le Vignoble lorrain comporte un ensemble de Cépages bien distincts, et si, de prime abord, il ressort que le fond de l'encépagement semble être constitué par les Pinots et surtout les Gamays, on ne saurait négliger de mentionner à côté d'eux un certain nombre de variétés secondaires qui, pour être moins répandues, sont néanmoins l'apanage de certaines localités et dont le vin, d'un cachet et d'un goût de terroir particulier, est souvent fort recherché.

La description de ces divers Cépages s'impose donc ; aussi nous appliquerons-nous à la donner d'une façon minutieuse, que nous compléterons en outre, chaque fois que la chose nous aura été possible, par une reproduction photographique faite, à cette intention, sur les ceps de la collection de l'Ecole d'Agriculture de Tomblaine, très aimablement mise à notre disposition par M. le directeur Thiry. Nous tenons à l'assurer de nouveau ici de notre gratitude, qui va également à M. Pillot, chef de culture, qui nous a largement aidé de ses conseils et de son expérience. Avant de décrire les caractères essentiels de ces différentes variétés, il

nous semble indispensable de les grouper par familles, et, à l'aide de quelques tableaux dichotomiques, d'indiquer la méthode permettant de déterminer rapidement une espèce considérée. Quant aux espèces isolées, nous les classerons, selon leur ancienneté d'apparition en notre Région, ou selon leur répartition, nous limitant aux Cépages indigènes de l'ancien Vignoble lorrain, c'est-à-dire que nous ne parlerons pas des Cépages américains, des hybrides, des producteurs directs et de tous ces plans qui envahissent peu à peu notre pays.

Dans ces descriptions, nous emploierons les termes techniques propres, dont il ne sera pas inutile de donner ici, au préalable, le sens exact en un court *Lexique ampélographique*.

On dit qu'une grappe est :

Ailée, quand elle porte un grapillon distinct.

Simple, quand aucun grapillon ne se détache nettement.

Rameuse, lorsque ses grapillons sont plus ou moins longuement détachés et forment des ramifications bien séparées.

Cylindrique, lorsqu'elle a la forme d'un cylindre.

Cylindro-conique, quand elle est presque aussi large au sommet qu'à la base.

Ovoïde, quand elle est renflée au centre. Le grain est *ovoïde*, lorsqu'il est plus large à sa base qu'à son extrémité ;

Obovoïde, lorsqu'il affecte la forme contraire.

Olivoïde, lorsqu'il affecte la forme d'une olive, c'est-à-dire lorsqu'il s'amincit un peu plus que l'ovale sur ses deux bouts.

Ellipsoïde, lorsqu'il s'allonge en s'arrondissant régulièrement par ses deux extrémités globuleuses, lorsqu'il est sphérique ou presque sphérique.

On nomme *pédoncule*, l'appendice par lequel le raisin est attaché au sarment, et *pédicelle* celui, plus petit, auquel est suspendu chaque grain de raisin.

La *feuille* donne de très bons caractères ampélographiques, et peut-être, serait-il possible de reconnaître chaque cépage d'après les seuls caractères de son feuillage. Les jeunes feuilles, encore en voie de croissance, se modifient constamment ; elles sont donc difficilement comparables. Leur couleur, la manière dont elles se

séparent du bourgeon terminal, donnent néanmoins d'utiles indications, qui peuvent servir à différencier soit des espèces, soit des variétés. Les feuilles adultes, immuables quant à leur forme, peuvent nous procurer des signes précieux. Le *pétiole* fournit, déjà, d'excellents caractères spécifiques, mais tout dépend plutôt de la forme générale de la feuille. Celle-ci est divisée par un certain nombre d'échancrures, que l'on désigne sous le nom de *sinus* ; chaque division, séparée par un sinus, s'appelle *lobe* ; la *feuille* peut être alors *réniiforme*, *orbiculaire* ou *tronquée*. Les *découpures* ne modifient en rien la forme générale des feuilles, les unes entières, ou presque entières, les autres plus ou moins profondément découpées en trois, cinq, sept lobes ; chez quelques variétés, elles sont même *laciniées*. Les *dents* sont arrondies ou aigues, plus ou moins courtes. Une feuille est *grande*, quand elle égale une fois et demie un mérithalle moyen ; *moyenne* quand elle égale un mérithalle moyen, *petite* quand elle est plus courte qu'un mérithalle.

Les *découpures principales* des feuilles, les *sinus latéraux*, sont plus ou moins nombreux et profonds. La *feuille* est *entière* quand le sinus supérieur est nul ; elle est *trilobée* quand le sinus supérieur a au moins la valeur de deux dents ; elle est *quinquelobée* quand le sinus inférieur est nettement marqué. La *feuille* peut être *unie* ou *bosselée* ; elle est *tourmentée* ou *gaufree* quand les bosselures sont nombreuses, *bullée* quand les bosselures occupent le parenchyme compris entre les dernières ramifications des nervures, *ondulée* quand elle est renflée entre les nervures et parallèlement à leur direction. La *glabrescence* et la *villosité* jouent un rôle également important dans la détermination des espèces. Bien qu'il n'y ait pas de feuilles glabres, la *feuille* est dite *glabre* quand elle paraît ne pas porter de poils laineux, et elle est *tomenteuse*, quand les poils laineux sont nettement visibles. Les poils raides et les poils laineux peuvent occuper les deux faces de la feuille, mais c'est à la face inférieure qu'ils sont le plus fréquent, et c'est là qu'il convient de les examiner. La *feuille* est *duveteuse* quand le tomentum se détache facilement (par un léger frottement du doigt). Elle est *cotonneuse* quand le tomentum

résiste au frottement, elle est dite *pubescente* quand elle porte des poils raides. Lorsque ce duvet s'étend par filaments entrecroisés, comme les toiles d'une araignée, la *feuille* est dite *aranéuse* ; si ces filaments sont réunis par petits flocons ou paquets elle est dite *floconneuse* ; si enfin ces poils sont moelleux et ont l'aspect du feutrage du drap, la feuille est dite *lanugineuse*.

Ce sont ces termes techniques que nous employerons pour décrire les Cépages composant le Vignoble lorrain et qui comprennent de 20 à 25 variétés, mais dont quelques-unes seulement, comme l'a dit fort bien M. Boinette (1), peuvent donner de bons résultats, les autres n'existant, pour ainsi dire, qu'à titre d'exceptions.

Le catalogue des Cépages lorrains comprend les espèces suivantes, qui feront chacune l'objet d'une description spéciale :

PINOTS :

Blanc, Gris, Rose, Tête de Nègre, Violet ou rougin, noir fin, de Pagny, Vert doré, St-Laurent, Meunier.

GAMAYS :

De Liverdun, de Pulligny, Fréaux, de Chaudenay, hatif des Vosges, de Bourgogne, du Beaujolais.

DIVERS :

Vert-noir de Lorraine, Blanc Gloriod, Gouais noir, Gouais blanc, Aubin blanc, Aubin vert, Le Melon, L'Arbonne, Ericé noir ou Troyen, Meslier doré, Le Bourgeois, Le Chardonnay, L'Aligoté.

RAISINS DE TABLE :

Chasselas doré, Chasselas rose.

(1) Les Cépages cultivés dans la Meuse.

CHAPITRE II

Pinots.

La famille la plus ancienne du Vignoble est, sans nul doute, celle des *Pinots*. Importés en Lorraine, peut-être de Bourgogne, à une époque qu'il nous a été impossible de fixer, ils firent la réputation de nos vignes. Protégés par les Ordonnances duciales, ces cépages jouirent vite d'une grande réputation, et c'est seulement vers la première moitié du XVIII^e siècle qu'ils commencèrent à se voir délaissés, d'abord en raison de leur moindre production, ce qui fut le grand grief, et ensuite comme étant atteints trop facilement par les maladies cryptogamiques.

Décrit dès le XVI^e siècle, en 1570, par Charles Estienne et Jean Liébault, le *Pinot* comporte de nombreuses variétés, étudiées successivement par E. Durand dans l'*Ampélographie* de Viala et de Vermorel, par Guicherd, par Bouchardat, dans la *Monographie des Pinots* (1848), par le comte Odart dans son *Ampélographie* (1845), par A. Berget et Camuzet dans leurs *Notes d'Ampélographie pinophile*. Les nombreuses variétés et sous variétés, qui en dérivent, proviennent de sélections ou des mutations diverses.

Quoiqu'il en soit, d'après Guicherd, les caractères généraux de végétation suivants se retrouvent toujours dans n'importe quel *Pinot* :

« Cépage de bonne vigueur, à sarments étalés, un peu grêles, à feuilles moyennes assez épaisses ; gaufrées, presque rondes dans les types fertiles sélectionnés, à trois ou cinq lobes dans les variétés peu fertiles, à cinq lobes d'autant plus divisés que la variété est moins fertile. Défoliation très précoce. Grappes assez nombreuses mais petites, cylindriques, tassées, attachées au sarment par un pédoncule ligneux.

Grains petits, presque ronds, d'un beau noir, bien pruinés, sucrés. Maturation facile de première époque. »

La maturité permet également aux variétés de se distinguer par la grosseur de la grappe et du grain, par la coloration de la pellicule, ou du jus des grains de raisin. La classification des *Pinots*, que l'on rencontre en Lorraine, peut s'établir comme il suit :

PINOTS

A) Bourgeons duveteux, blanc rosé, feuilles vert clair, avec léger tomentum à la face inférieure.

- | | | |
|---|---|-------------------------------------|
| 1 ^o Feuilles jaunissant après vendanges, sans taches rouges . . . | $\left\{ \begin{array}{l} a) \text{ raisin blanc} \\ b) \text{ raisin gris cendré} \end{array} \right.$ | <i>Pinot blanc.</i>
(blanc doux) |
| | | <i>Pinot gris.</i> |
| 2 ^o Feuilles vertes, avec taches jaunes et roses ou violacées après vendange | $\left\{ \begin{array}{l} \text{raisin rose.} \\ \text{— noir mat} \\ \text{couleur suie.} \end{array} \right.$ | <i>Pinot rose.</i> |
| | | <i>Pinot tête de nègre.</i> |

- | | | | |
|---|---|--|------------------------|
| 3 ^o Feuilles avec taches rouges plus ou moins vives.
Raisin recouvert d'une pruine bleue abondante. | A) Raisin noir violacé | <i>Pinot violet ou rougin.</i> | |
| | B) Raisin à pellicule biennoire. | a) Feuilles peu découpées, tourmentées, grappes petites, serrées. | <i>Pinot noir fin.</i> |
| | | b) Feuilles petites, arrondies, grappes irrégulières, plus ou moins compactes. | <i>Pinot de Pagny.</i> |
| | c) Feuilles rondes, bourgeonnement vert clair jaunâtre, grappes moyennes. | <i>Pinot vert doré.</i> | |

B) Bourgeons duveteux blancs, feuilles vert foncé, grappes grosses, raisins noirs, bien pruinés, mûrissant huit jours avant le Pinot fin *Pinot S.-Laurent.*

C) Bourgeonnement très duveteux, comme enfariné, pousses toujours gris blanchâtre à cause de leur abondant tomentum, raisin noir, bien pruiné bleu. *Pinot Meunier.*

Les variétés des *Pinots* semblent toutes provenir de variations par bourgeons ; il n'est pas rare, en effet, de rencontrer sur un cep de *Pinot* noir un sarment portant des raisins gris ou blancs, ou bien encore des grappes formées de grains noirs, de grains blancs, de grains gris et même de grains panachés de noir et de blanc par bandes allant du pédicelle à l'ombilic du grain.

Pinot Noir.

Synonymie. — *Pinot fin*, *Noirien*, *Franc-Noirien*, *Plant fin*, *Plan à bon vin* (Côte-d'Or), *Bourguignon noir* (Beaujolais), *Franc Pinot*, *Petit Vérot* (Yonne).

Salvagnin, *Savagnin noir*, *Noirun*, *Noirin*, *Petit Noirin* (Jura, Haute-Saône, *Rouget*).

Vert doré, *Plant doré*, *Petit plan doré* (Champagne), *Morillon noir* (environs de Paris, région du N. E.), *Noir Menu*, *Petit noir* (M.-et-M., Vosges, *Pulliat*), *Auvernat noir* (Loiret, Loire-et-Cher, *Odart*), *Orléans*, *Plant noble* (Indre-et-Loire, *Odart*), *Pinot de Gevrey*, *Pinot de Migraine*, *Pinot d'Ay*, *Pinot de Fleury*, *Plant de Cumières* (*Odart*), *Auvernat noir*, *Schwartz Klevner*, *Roser*, *Burgunder* (Alsace).

Historique et origine. — D'origine très ancienne, puisque Columelle au 1^{er} siècle de notre ère semble déjà le définir, le Pinot noir se trouve être cultivé en Bourgogne dès le vi^e siècle et nombreux sont les auteurs qui lui donnent cette région comme étant son origine. Le poète Eustache Deschamps, dans sa ballade *de la verdure des vins*, cite le nom de *Pynos* et Charles Estienne, au xvi^e siècle, dans *l'Agriculture et Maison rustique*, écrit que « le meilleur complant est le Morillon, il porte le fruit entassé et la feuille plus ronde que tous ceux de sa sorte ». Nul doute que le Pinot ne fut introduit de fort bonne heure en Lorraine, car ce cépage était fort prisé des ducs qui dans tous leurs édits en prônaient la culture.

Aire géographique. — Le Pinot a une aire géographique considérable, surtout dans notre région, quoique pourtant depuis le xix^e siècle, sa culture ait diminué notablement quand les vignerons recherchèrent la quantité au détriment de la qualité.

Dans la Meurthe-et-Moselle et la Meuse, le *Pinot* occupe encore une place importante ; on le voit mélangé avec le *Pinot Meunier* sous des noms divers. C'est à ces deux cépages que bien certai-

nement les vins de nos coteaux doivent leurs qualités que Viala et Vermorel, dans leur *Ampélographie*, semblent par trop ignorer ou classer, tout au moins, comme des produits négligeables.

Dans la Meuse, il domine à Bar, Behonne 20 %, Belleville 25 %, Demange-aux-Eaux 20 %, Liouville 20 %, Neuville-les-Vaucouleurs 10 %, Rosières-devant-Bar 34 %, Sauvigny 12 %, Ville-en-Woèvre 30 % ; dans les Vosges, le *Pinot* n'existe pour ainsi dire plus, le Gamay et ses variétés ayant pris le dessus. A Lamarche toutefois, ce fin cépage se trouve encore dans une proportion de 40 %, de même qu'à Avillers 60 %, les Ableuvenettes 30 %, Ambacourt 20 %, Balleville 40 %, Bulgnéville 60 %, Courcelles-sous-Châtenois 5 %, Ménil-en-Xaintois 40 %, Rouceux 25 %, Rebeuville 50 %, Romont 75 %, Sionne 25 %, St-Baslé-mont 10 %, Savigny 60 %, Senonges 3 %, St-Remimont 10 %, Tilleux 5 %, Villouxel 5 %.

En Meurthe-et-Moselle, nombreux sont les vignobles qui possèdent encore cette variété remarquable, et nous ne pouvons ici en citer que quelques-uns : Athienville 75 %, Affracourt 5 %, Arnaville 10 %, Euvezin 10 %, Eulmont 15 %, Haigneville 35 %, Lorontmonzey 90 %, Montenoy 25 %, Moncel-sur-Seille 50 %, Onville 77 %, Villers-sous-Prény 35 %, etc.... Sur tous ces coteaux, le *Pinot* est cultivé dans des sols calcaires légers, et il est soumis à la taille longue ; dans nos Vignobles de l'Est, nous pensons que ce cépage disparaîtra, car pour les quelques vignes qui subsisteront, les vignerons, soucieux d'obtenir un rendement intensif, sacrifieront, à tort, ce plan sur lequel pourtant devraient *s'attacher tous leurs soins*. Le *Pinot noir* avec les *Pinots gris* et *blanc*, forment le vin, si connu, de Bar-le-Duc, le premier entrant dans la proportion de 3/5, donnant la quantité et le bouquet, les deux autres, l'un la force et l'autre le soutien. Ces produits si réputés, *couleur « pelure d'oignon »*, doivent cuver de 6 à 12 heures, jusqu'à ce que l'on arrive, suivant l'expression consacrée, « au goût du punch chaud ».

Ampélographie comparée. — Groupe nombreux et assez élastique, le *Pinot* comprend des variations par bourgeons, par décoloration et par augmentation de l'intensité colorante, qui ne

peuvent être distinguées qu'à maturité complète ; pour y parvenir il exige une somme calorifique moyenne de 3.059°

Culture. — Généralement taillé à courson, c'est ainsi conduit qu'il donne les produits les meilleurs, ne craignant toutefois pas, nous l'avons dit, une taille un peu longue. Le calcaire du sol lui est indispensable pour développer toutes ses qualités, préférant généralement les terrains jurassiques, rouges, pierreux, renfermant avec le calcaire assez d'argile, de l'oxyde de fer et suffisamment d'acide sulfurique et de potasse.

Le *Pinot* est très résistant aux grands froids, il supporte sous nos climats une température de 20° au-dessous de zéro. Dans les endroits exposés au vent glacial du Nord, qui chasse le verglas, il est, comme les autres Cépages, exposé à voir geler ses bourgeons ; il se « bourrecuite », suivant l'expression de Guicherd, et il se ressent des intempéries se produisant au moment de la floraison et qui provoquent la coulure.

Son raisin mûrit facilement, pourrit peu, et les grains, assez solidement attachés à leurs pédicelles, peuvent rester sur le cep après maturité complète et s'y faner. Son rendement est malheureusement peu élevé et va de 15 à 25 hectolitres en moyenne. Le *Pinot* se greffe assez bien ; il doit sa qualité à la finesse, à la légèreté et au bouquet de ses vins ; leur titre alcoolique, nous dit Viala, étant en moyenne de 12°,5. En Lorraine, ce chiffre est rarement atteint et le vin de *Pinot* ne pèse généralement que 9 à 10°.

Ce Cépage ne résiste à aucune maladie cryptogamique ; le mildiou, l'oidium l'attaquent, mais il est possible de l'en défendre facilement ; il est peu sujet à l'anthracnose, ni au pourridié dans les sols sains, mais dès que ce cépage végète dans des terres un peu humides, il court quelques risques de ce côté.

L'exposition la meilleure est le coteau abrité des vents du Nord et dont les pentes regardent l'Est, le Sud-Est, ou même le midi. Les terrains de plaine ne conviennent au *Pinot* qu'à la condition d'être très-chauds et très-légers, aussi dans le Toulousain et dans nos régions, en général, qui se trouvent à la limite extrême de cette culture, ce Cépage, fait curieux, garde plus sa caractéristique, quoique dans un pays froid, que dans le Midi, où il dégénère totalement, par suite des températures trop excessives.

Description (d'après Viala et Vermorel). — *Souche* : vigoureuse, tronc moyen, écorce en fines lanières, racines grêles, douées d'une très grande puissance de pénétration.

Bourgeons principaux accompagnés le plus souvent d'un bourgeon secondaire bien développé, évasés, coniques, enveloppés par deux écailles brunes, complètement clos dans la région supérieure des sarments, un peu ouverts dans la région inférieure; bourgeonnement tomenteux blanc, lavé d'un peu de carmin clair, jeunes feuilles d'abord blanches, tomenteuse sur les deux faces, avec une légère bordure de carmin, puis vert clair, trilobées, avec sinus pétiolaire très ouvert.

Jeunes grappes de fleurs érigées, une, deux, rarement trois par sarment, rougeâtres à leur sortie du bourgeon, elles deviennent vertes, puis jaunissent au moment de la floraison; pédoncule moyen avec une petite vrille caduque.

Rameaux de longueur moyenne, grêles, presque étalés, portant des ramifications peu nombreuses et étalées, sarments herbacés verts, sarments aotés, variant du chatain très clair au fauve avec tons violacés, mérithalles 8 à 12 centimètres, surface finement striée, nœuds peu saillants, cloison biconcave, épaisse, de 2 à 2 millimètres 1/2. Moëlle fauve, foncée, assez abondante, bois blanc verdâtre, vrilles discontinues bi ou trifurquées, se lignifiant de bonne heure.

Feuilles moyennes, sensiblement aussi longues que larges, trilobées le plus souvent, rondes chez les ceps fertiles (feuilles de pommier), à 5 lobes chez les ceps infertiles (feuilles de chêne), sinus latéraux apparents, sinus inférieurs nuls ou simplement marqués, sinus pétiolaire en U ou en lyre ouvert dans les jeunes feuilles adultes. Limbe tourmenté, gaufré, glabre, vert foncé, non luisant en dessus, vert clair en dessous, avec poils aranéeux de couleur grise. Dents petites, obtuses, de deux sortes, nervures fortes et saillantes en dessous, portant mêmes poils que le parenchyme. Pétiole aussi long que la nervure médiane, assez gros et renflé à son point d'attache, vert avec une teinte vineuse, gouttière bien marquée.

A la maturité du raisin, les feuilles jaunissent et prennent des macules pourpres au pourtour, et parfois entre les nervures chez certains types.

Grappes cylindriques ou cylindro-coniques, 7 à 8 ou 12 centimètres de long sur 3 à 5 ou 6 de large. Pédoncule cylindrique, ligneux à sa base. Rafle verte. Pédicelles courts et gros, portant ainsi que le bourrelet, qui est trapu, de nombreuses lenticelles verruqueuses. Pinceau court, légèrement coloré, grains très adhérents aux pédicelles.

Grains petits, 10 à 12 millimètres de diamètre, sphériques ou très légèrement ovoïdes, assez serrés dans la grappe, d'une belle couleur violet foncé (que très improprement on nomme noire) couvert d'une pruine abondante blanc violacé, pellicule mince se flétrissant vite après la maturité et riche en matière colorante, pulpe peu abondante et fondante, jus abondant, incolore, très sucré, à saveur spéciale, pépins peu nombreux, un, deux, rarement trois ou quatre, gris ou d'un jaune rougeâtre, chalaze peu saillante, échancrure du sommet bien marquée, poids moyen 2 centigrammes.

Pinot de Pagny.

Cépage tout à fait cantonné dans un coin du département de Meurthe-et-Moselle, variété sœur, sans nul doute, du *Pinot noir*, dont nous venons de donner une description détaillée, le *Pinot de Pagny*, dans lequel certains viticulteurs ont cru voir, à tort il nous semble, le *Savagnin rose*, a, comme origine, une variation du *Pinot noir*; venant du célèbre vignoble de Pagny, dont il porte le nom, ce *Pinot* n'est guère répandu, et nous ne l'avons rencontré que sur les coteaux environnants, ou son vin extra-fin fait les délices des gourmets. En dehors de Pagny, nous l'avons vu à Prény, 25 ‰, Villers-sous-Prény, mais la tache est nettement délimitée.

Culture. — Appartenant à la famille des *Pinot*, comme eux, il exige les mêmes soins culturaux, et, partant, de ce fait, une taille longue. Il demande peu d'engrais, et le meilleure des amendements à lui donner consiste en un apport de marnes et de cailloux.

Le rendement assez faible dépasse assez rarement 20 à 25 hectolitres. Le cépage débourre en temps moyen et sa maturité est de la fin de la première époque. Sa feuille et son raisin sont assez sensibles au mildiou et à l'oïdium; parfois la coulure météorique lui cause des dégâts appréciables; ses grappes se millérangent fréquemment. Le Pourridié enfin n'a aucune action sur ses raisins.

Variété rustique, croissant bien dans tous les sols, elle préfère néanmoins les terrains élevés, où elle gèle moins au printemps.

Description. — Quant à son aspect et à son port général, ils sont sensiblement identiques à ceux du *Pinot noir*.

Le bois du merain est de couleur violette et rayé longitudinalement; la feuille est plus petite et plus dentelée.

La grappe se compose de petites graines serrées, acides, mûrissant presque toujours incomplètement dans notre climat, et dans la grappe noire l'on remarque, presque toujours, de toutes petites graines vertes.

Observations. — Cette variété est considérée comme indispensable dans le vignoble ; on a remarqué, en effet, et surtout dans les années de qualité supérieure, que le vin provenant du *Pinot ordinaire* exclusivement ne se conservait pas, tandis que mélangé avec du *Pinot de Pagny* il se maintenait fort longtemps.

D'ailleurs, et l'expérience en a été faite, le *Pinot acide* produit seul un vin de bonne qualité, même lorsque ses raisins n'ont atteint qu'une maturité incomplète.

Pinot Tête de Nègre.

Synonymie. — *Pinot moure*, *Pinot Mouret*, *Pinot noir Luisant* (Comte Odart), *Pinot Coulneau* (Bouchardat).

Caractères différentiels. — Nous signalons ici cette variété du *Pinot noir* que pour donner autant que possible, selon le but que nous nous sommes proposé, une énumération et une description de tous les Cépages de Lorraine.

Le Tête de Nègre ne se différencie du *Pinot noir* que par un bourgeonnement plus duveteux, mais surtout encore par sa grappe, dont les grains d'un beau noir rappellent l'aspect d'un raisin de *Pinot* auquel l'on aurait enlevé sa pruine par frottement. *Le Pinot Tête de Nègre* végète et mûrit ses fruits absolument comme le *Pinot fin*. Il est peu répandu en Lorraine, sinon en quelques endroits dans le vignoble de Pagny et sa culture présente somme toute peu d'intérêt.

Pinot Rougin ou Violet.

Synonymes. — *Pinot violet*, *Plant confuron* (Bourgogne), *Médecin des Vins*.

Le *Pinot violet*, autre variété du *Pinot noir*, reproduit identiquement ses caractères végétatifs ; même bourgeonnement, même forme de feuilles, celles-ci, à l'automne, présentant sur leurs bords des tâches rouges de couleur plus pâle que celles que l'on observe sur les feuilles du *Pinot fin*.

Quant à la grappe, elle est cylindro conique, moyenne, assez serrée, composée de grains réguliers, un peu plus grande que celle du *Pinot fin*, portée par un pédoncule ligneux, le pinceau est petit et légèrement coloré. Les grains de forme sphérique sont un peu plus gros avec une peau fine. Pour bien observer la coloration caractéristique, il faut les regarder par transparence. On constate alors que la couleur est intermédiaire entre la teinte gris rose du *Pinot gris*, et le noir violet du *Pinot fin*, et la cause en est à ce que la pellicule renferme moins de matières colorantes.

La saveur du raisin est assez sucrée, mais d'essence moins fine que celle du *Pinot fin*.

Ce Cépage, qui est assez sujet à la coulure, est relativement fertile ; on en trouve, ça et là, quelques ceps épars dans le vignoble, en particulier à Pagny et à Corny, chez Messieurs Goret et Goussot.

Le *Pinot Rougin* semble jouer un grand rôle dans la conservation des vins, d'où le synonyme, assez fréquent chez nous, de *Médecin des Vins*.

Pinot Blanc.

Synonymie. — *Pinot blanc* vrai (Pulliat, pour le distinguer du *Pinot Chardonnay*).

Viala, dans l'*Ampélographie*, donne comme synonyme à ce cépage le *Weiss Klevner*. Cette assertion n'est pas toutefois exacte, car quoique lui ressemblant beaucoup, ce Cépage ne doit pas être confondu avec le *Pinot blanc*, issu du *Pinot noir de Lorraine*, qui est plus productif et dont la feuille a le sinus pétiolaire en lyre, tandis qu'il est en U fermé dans le *Weiss Klevner*. Les différences nous sont apparues très nettes dans la collection de l'Ecole d'agriculture de Tomblaine.

Petit blanc (environs de Nancy), *Blanche grosse race* (Pont-à-Mousson et ses environs).

Historique et Origine. — De production d'environ 35 hectolitres à l'hectare, ce qui est un joli résultat pour un *Pinot*, ce cépage se conduit à la même taille que le *Pinot gris*; ses affinités avec les maladies sont peu connues. Nous savons qu'il craint l'oïdium et qu'il est attaqué par le mildiou.

Cette variété, absolument remarquable, mériterait d'être propagée, car elle arrive à se défendre contre le mildiou et peut être efficacement protégée contre l'oïdium par des soufrages opportuns. Nous l'avons rencontrée dans la Meuse : à Condé-en-Barrois 10 %; Abainville, 4 %; Amanty, 5 %; Boviolles, 3 %; Corniéville, 15 %; Delouze, 5 %; Longeville, 15 %. Dans les Vosges : à Lamarche, 10 %. En Meurthe-et-Moselle le *Pinot blanc* est beaucoup plus répandu, comme nous le voyons : à Allamps, 2 %; Bouxières-aux-Chênes, Brémontcourt, 5 %; Barbonville, Belleau, Belleville, 50 %; Charmois, 5 %; Dommartin-sous-Amance, 20 %, Dommartemont, Eply, Einville, 4 %; Eulmont, 3 %; Foug, Gézoncourt, Lironville, 5 %; Leyr, 15 %; Mont-le-Vignoble, 20 %; Mousson, Magnières, Maidières, Pont-à-Mousson,

25 % ; Prény, Pompey, 5 % ; Réchicourt-la-Petite, 5 % ; Saint-Nicolas-de-Port, Tomblaine, 8 % ; Vitrimont, Villers-en-Haye, 5 % ; Ville-au-Val, 5 % ; Villers-les-Nancy.

Description (d'après Viala et Vermorel). — *Souche* vigoureuse, port semi érigé, ramifications assez nombreuses.

Bourgeons assez gros, laineux, devenant chatain clair par la chute du duvet qui les recouvre. Bourgeonnement laineux blanc, jeunes feuilles jaune verdâtre clair, recouvertes sur les deux faces d'un blanc aranéeux.

Rameaux longs, de grosseur moyenne, aplatis, rameaux herbacés, vert, jaunâtre clair, rameaux aotés brun fauve clair, pruinés de violet surtout aux nœuds, mérithalles moyens ou courts, finement striés, cloison des nœuds de de 2 à 2 millimètres 1/2.

Feuilles moyennes, aussi longues que larges, arrondies ou trilobées, rarement 5 lobées, assez épaisses, lobes latéraux et supérieurs souvent confondus ; sinus pétiolaire en lyre, limbe bien gaufré, vert franc à la face supérieure, qui est un peu luisante ; face inférieure vert pale, glabre, avec quelques petits poils sur les nervures ; dents petites et obtuses, nervures fortes et saillantes à la face inférieure, d'un vert jaunâtre pâle, quelquefois légèrement lavées de pourpre au voisinage du pétiole.

Pétiole un peu plus court que la nervure principale, légèrement lavé de pourpre clair, feuilles se maculant de jaune au bord du limbe à la maturité du fruit, défoliation précoce.

Fruit occupant les 3^e, 4^e et 5^e nœuds.

Grappe insérée perpendiculairement au sarment, petite ou sous-moyenne, cylindrique ou cylindro-conique, longue de 8 à 12 centimètres, large de 4 à 8 centimètres, pédoncule gros, ligneux à la base, rafle verte aux pédicules courts, bourrelet volumineux et chargé de lenticelles, pinceau court et verdâtre.

Grains sphériques de même grosseur que ceux du Pinot noir, très adhérents aux pédicelles et devenant d'un vert jaunâtre à maturité. Pruine abondante et blanche, pellicule fine, pulpe peu abondante et fondante, jus abondant, très sucré et possédant la saveur fine des Pinots, un à deux pépins par grain.

Pinot Blanc Doux.

Le *Blanc doux* est une variation du *Pinot blanc*, que l'on rencontrait autrefois dans les vignobles de Millery.

Absolument identique, il n'en différerait que par une précocité un peu plus hâtive, et donnait en mélange un vin fort agréable.

Pinot Gris.

Synonymie. — *Pinot beurot, Beurot, Bureau, Burot, Brot*, (Côte-d'Or).

Pinot franc, gris (de Vergnette-Lamotte), *Fauvet* (Haute-Saône, Jura), *Noirin gris, Malvoisin, Grisot* (Franche-Comté, Rouget), *Pinot cendré* (Yonne), *Fromentot, Petit Gris* (Champagne), *Auxois, Auxerrat, Gris de Dornot* (Moselle), *Auxerrois gris, Affumé ou Enfumé* (Ancienne Lorraine), *Malvoisien* (Doubs, Odart), *Levrault*.

Origine. — Le *Pinot gris*, d'après Durand, ne serait autre qu'une décoloration du *Pinot noir* et il n'est pas rare, du reste, en parcourant un vignoble de *Pinot noir*, de trouver certains ceps de variété gris, aussi dans les exploitations d'une certaine importance, doit-on toujours maintenir une sélection très suivie.

Le *Pinot gris* possède exactement tous les caractères végétatifs du *Pinot fin*, le bourgeonnement est le même, les feuilles sont semblables quant à la forme, mais, point essentiel, elles ne se recouvrent pas de taches rouges prenant une teinte jaune.

Aire géographique. — Cette variété, cultivée un peu partout dans notre région, ne couvre pas une étendue bien considérable, étant plus souvent la résultante d'un accident botanique. A l'heure actuelle, dans la Meuse, nous l'avons relevée à Eix 1 %, alors que jadis elle occupait dans le Barrois, d'après Boinette, une place fort importante. En Meurthe-et-Moselle, on la trouve à Arnaville 8 %, Bouxières-aux-Chênes, Custines, Dommartin-sous-Amance 8 %, Dommartemont, Essey-les-Nancy 3 %, Eulmont 2 %, Gezencourt, Onville, Pont-à-Mousson 10 %, Réchicourt-la-Petite 5 %, Saint-Nicolas-de-Port, Vitrimont 5 % et Villers-en-Haye 1 %.

Culture et Vinification. — Comme le *Pinot noir*, le *Pinot gris* débouffe, fleurit et mûrit à peu près vers la même époque. Il aime les terrains calcaires argileux et silico-calcaires ; malheu-

reusement, pour être d'une bonne fertilité, il est très sujet au millérandage.

Le Comte Odart prétend qu'aucun raisin n'est plus riche en sucre; on vinifie rarement seul le *Pinot gris*, aussi est-il fort difficile de se prononcer sur la valeur des produits.

Description. — Nous ne reviendrons pas ici sur des caractères qui se rapprochent identiquement de ceux du *Pinot noir*. Le bois est brun roussâtre, et c'est seulement, comme nous l'avons dit plus haut, lors de la véraison que l'on peut remarquer des distinctions de coloris.

Les grains du raisin sont parfois plus gros et plus serrés. Avec une peau très fine, ils possèdent à la maturité une couleur gris-rose, avec tons bleuâtres et cendrés, dus à la présence d'une pruine abondante blanc violacé.

Le grain a une pulpe peu abondante; quant au jus incolore, il est bien celui des *Pinots*.

Pinot Blond.

Le *Pinot blond* est une variation peu accentuée du *Pinot gris*, que l'on trouve, en particulier, quelques pieds tout au plus, du reste, dans un vignoble appartenant à M. Louis Laurent, pépiniériste-viticulteur, à Roville-devant-Bayon. Celui-ci en a fait une sélection parfaite, l'a vinifié, à part, en blanc et en gris, nous a-t-il dit, et, à son avis, c'est le cépage qu'il estime donner au vin le plus de qualité, de finesse et de délicatesse. A ses yeux même, en envisageant la reconstitution bien hypothétique du vignoble, M. Laurent nous affirmait que son rêve serait de ne planter que cette variété, qui a l'avantage d'être très-résistante au mildiou, et de fournir des produits extra fins.

Pinot Vert doré.

Le *Pinot noir* est un cépage fin par excellence, malheureusement, vu sa production assez faible et sa tendance à couler, certains vignerons se sont attachés à l'améliorer, à le sélectionner dans des sens différents, et de ces travaux est né, dans le nombre, le *Pinot vert doré*. Nous n'en dirons pour ainsi dire rien, car il est très rare parmi nous.

Ce Cépage est de vigueur moyenne et gagne beaucoup dans les sols fermes et fertiles ; sa floraison exige des conditions des plus favorables, et, lors des refroidissements, il coule avec une rapidité extraordinaire.

Quant à ses autres caractères nous renvoyons au *Pinot noir*, dont il est un dérivé immédiat. Originaire de Champagne, il fut planté en 1904 par M. Toussaint, notamment à Saint-Nicolas et à Dieulouard, mais ces essais, conduits par des mains inhabiles, ne donnèrent pas de résultats concluants, notre climat si variable se prêtant difficilement à la culture de cette variété, à laquelle nos vignerons préfèrent d'autres cépages plus productifs et moins sensibles à la coulure.

D'après M. Authelin, ce Cépage aurait déjà été introduit autrefois dans notre contrée par les Ducs de Lorraine.

Pinot Saint-Laurent Noir.

Synonymie. — *Saint-Laurent, Saint-Laurent noir, Schwarzer*, (Alsace).

Historique et Aire géographique. — Cépage fort ancien, le *Saint-Laurent* est originaire probablement d'Alsace, d'après l'avis autorisé de M. Oberlin, où il était cultivé sous le nom de *Schwarzer*. C'est au milieu du xix^e siècle qu'il commença à se répandre, mais son importation en Lorraine ne date guère que de 1900 ou de 1901, époque où il fut planté dans plusieurs localités, à la suite d'envois de la Maison Salomon de Thomery. Il occupe actuellement une modeste superficie de 3 à 4 hectares, et bien des auteurs, dans leurs ouvrages, omettent même de le citer.

Il a du reste, il nous semble, peu d'avenir par suite d'une production irrégulière et d'une très grande sensibilité au mildiou; nous l'avons rencontré personnellement à Sexey-aux-Forges 33 % et à Arnaville 1 %.

Ampélographie comparée. — Confondu souvent avec le *Pinot noir*, ce qui paraît impossible, le *Saint-Laurent* forme une variété bien distincte par ses feuilles plus petites, plus lisses, plus rondes, moins gaufrées et plus luisantes que celles du *Pinot*.

Ce Cépage s'accommode très facilement des sols calcaires, qui abondent dans notre Région, mais demande à être vendangé de bonne heure pour éviter la pourriture.

Culture et Vinification. — Les terrains siliceux lui sont peu favorables. Quant à la production moyenne à l'hectare, elle est de 30 hectolitres environ dans notre région, Viala la fixant entre 40 et 60. Son vin, de l'avis des connaisseurs, est fin et délicat, mais il y aurait souvent avantage, paraît-il, à l'associer avec d'autres variétés, pour donner un bon vin. D'aucuns prétendent qu'il serait meilleur, vinifié en blanc. Tel n'est pourtant pas l'avis de M. Authelin.

Description (d'après Viala et Vermorel). — *Souche* vigoureuse, tronc moyen à écorce grossière.

Bougeons gros, déprimés, un peu cotonneux, gris et recouverts d'écailles brunes ; bourgeonnement blanc verdâtre, cotonneux avec un soupçon de carmin au bord des jeunes feuilles du bourgeon, jeunes feuilles d'un vert jaune clair.

Rameaux de longueur et de grosseur moyennes, cylindriques ou légèrement aplatis, vert clair lavés de vineux violacé à l'état herbacé, rouge clair à la maturité et pruiné de violet, mérithalles de longueur moyenne à écorce finement striée. Ramifications nombreuses, semi érigées ; nœuds peu apparents et déprimés ; cloison des nœuds mince 1,5 à 2 millimètres ; bois dur, moëlle abondante ; vrilles grêles et caduques.

Feuilles moyennes aussi longues que larges, le plus souvent entières ou trilobées, rarement quinquelobées, la rotundité de la feuille est un des caractères du cépage ; sinus pétiolaire en lyre, avec tendance à se fermer, face supérieure tourmentée, peu gaufrée, d'un vert franc, glabre et un peu luisante ; face inférieure vert pâle, avec duvet aranéeux sur le parenchyme et les nervures ; dents inégales, obtuses.

Pétiole gros, court, presque cylindrique, de couleur verte, lavé de vineux violacé, faisant un angle droit avec le sarment et un angle un peu obtus avec le plan du limbe. Feuilles prenant de petites macules pourpres, assez rares d'ailleurs, au bord du limbe à la maturité du fruit, jaunissant et se maculant de rouge clair au moment de la défoliation qui est précoce.

Grappes disposées aux 3^e, 4^e, 5^e nœuds, moyennes, surmoyennes et grandes, portant souvent une aile bien détachée, longues de 12 à 18 centimètres, larges de 7 à 12 centimètres suivant les formes, pesant de 100 à 300 grammes, avec un poids moyen de 200 grammes.

Pédoncule moyen, trapu, ligneux à sa base, rafle forte, pédicelles courts.

Grains serrés sur la grappe, de dimension moyenne et inégaux mesurant depuis 13/12 jusqu'à 18/14 et pesant en moyenne 1 gr. 5, d'un beau bleu foncé, pruinés de blanc à la maturité, peau épaisse et riche en matière colorante, pulpe peu abondante et fondante, jus abondant à saveur sucrée, simple et relevée. Pépins au nombre de deux en moyenne par grain, souvent trois, moins fréquemment un, et seulement dans les petits grains de couleur brun clair avec le bec vert pâle.

Pinot Meunier.

Synonymie. — *Pinot Meunier*, *Plant Meunier*, *Blanc Meunier*, *Gris Meunier*, *Auvergnat gris* (Loiret), *Munier* (Doubs), *Blanche feuille*, *Farineux*, *Farineux noir*, *Morillon*, *Taconé* (quelques cantons de la Marne), *Plant du Brie* (Seine et Seine-et-Oise), *Fernaise* (Meurthe-et-Moselle), *Goujean* (Allier), *Crédinet*, *Carpinet*, *Serpinet* (Puy-de-Dôme), *Pineau Meunier* (Ch. Rouget), *Noirin enfariné* (Doubs), *Pinot femelle* (quelques cantons de la Bourgogne), *Resseau et Fromenté* (Miller, Chaptal et nouveau Duhamel), *Frésillon* (Alsace, A. Berget), *Trézillon de Hongrie* (environs de Münster), *Müller Rebe* (Allemagne).

Historique et Origine. — Il semble être fait mention de ce Cépage, pour la première fois, en 1539, dans le *Vinetum* de Charles Estienne, d'après Mouillefert. En 1667 on en parle avec grands détails dans l'*Abrégé des bons fruits*, de Merlet. Quant à son origine, elle remonterait au *Pinot noirien*, que cette variété provienne soit d'un accident fixé et propagé par bouture ou par marcotte, soit d'un semis. Dans son port général, le *Meunier* a tous les caractères du *Pinot*, et n'en diffère que par quelques points secondaires.

Aire géographique. — Le *Meunier* occupe en France une aire géographique considérable. En Lorraine, nous le voyons répandu dans les Vosges, où il constitue les vignobles rouges, avec le *Livardun* et les *Gamays*. Apprécié dans la Meuse, le *Pinot Meunier* se rencontre, en particulier, à Crépion, 66 %; Belleville, 75 %; Bonzée-en-Woëvre, 5 %; Brandeville, Bréhéville, 98 %; Culey, 40 %; Doulion, 65 %; Ecurey, Haudromont, Inor, 100 %; Luzey, 70 %; Lissey, 99 %; Murvaux, 95 %; Montigny-devant-Sassey, 100 %; Martincourt, 90 %; Mont-devant-Sassey, Silmont, 25 %; Tronville, 20 %; Ville-en-Woëvre, 20 %; Wavrille, 60 %; Watrouville.

Dans les Vosges, nous le trouvons à Domptail ; en Meurthe-et-Moselle le *Meunier* fait le fond des vignobles dits demi-fins, et nous le voyons à Agincourt, 25 % ; Coyviller, 3 % ; Einville, 4 % ; Houdreville, Jaulny, 5 % ; Laître-sous-Amance, 10 % ; Leyr, 5 % ; Mousson, Maidières, Saint-Julien-les-Gorze, 5 % ; Vitrimont, 5 % ; Ville-en-Vermois, 10 % ; Vandières, 5 %.

En somme, au point de vue viticole, toute la région extérieure Nord est son domaine, et on peut affirmer sans crainte que, mieux connu et surtout mieux utilisé, il constituerait le cépage par excellence à vin rouge des centres viticoles de l'Est. Il a l'avantage énorme de donner une bonne production, et, bien plus, d'y joindre une qualité excellente. Vinifié en blanc, son vin est supérieur comme montant, finesse et bouquet, au même vinifié en rouge. Malheureusement il est trop mou et se conserve mal.

Ampélographie comparée. — Bien qu'appartenant nettement à la famille des *Pinots*, dont il possède tous les caractères essentiels, l'on aura beaucoup de mal avant de faire appeler le *Meunier Pinot Meunier*, car, aux yeux de nombreux viticulteurs, il représente pour eux une variété à part. Ses sarments grisâtres, violacés, comme pelucheux, sont bien nets ; quant à sa maturité, elle est de 8 à 10 jours plus précoce que celle du *Pinot*.

Les quelques variations que l'on peut rencontrer portent sur la grosseur de la grappe ou des grains et sont, du reste, peu importantes.

Culture. — De maturité de première époque, le *Meunier* nécessite environ, d'après les chiffres relevés à la Station viticole de Nauphle-le-Château, une somme de 2.844 degrés. Son vin, à l'analyse, donne :

Alcool	9.95 %
Sucre	0.80 %
Acidité	5.93 %
Extrait sec	25.40 %

A l'inverse du *Pinot*, ce Cépage se complaît surtout dans les sols siliceux frais ou siliceux-argileux avec un peu de calcaire. Sur les calcaires son vin est plus dur, moins fin et prend moins de bouquet.

Il adopte facilement, comme taille, la taille en gobelet ou celle du Guyot et se conduit même sur cordons horizontaux.

Fait important à connaître, les ceps épuisés ou trop jeunes ne produisent rien, et c'est bien souvent le cas observé dans nos régions, ce qui a fait dire à tort que le *Meunier* était d'un mauvais rendement. Il exige des terrains assez profonds, redoutant la sécheresse. Le *Meunier* donne de 50 à 60 hectolitres à l'hectare. Avidé de fumier, il présente une résistance assez bonne contre l'oïdium et le mildiou ; mais avec ses grains très serrés, il résiste peu à la pourriture.

Vinification. — De vinification normale, le vin de *Meunier* est d'une jolie couleur, mais ne se conserve pas longtemps. On le vinifie facilement en blanc ; il manque parfois de nerveux.

Description (empruntée à Viala et Vermorel). — *Souche* à peine de moyenne vigueur, ne grossissant pas beaucoup, arrivant à 9 à 10 ans à 0m12 à 0m15 de grosseur et à 20 ans de 0m20 à 0m25. Ecorce noire, lamelleuse, assez finement lisse et d'un roux vineux ; racines grêles plutôt traçantes que pivotantes, et constituant un enracinement peu puissant, mais dont le chevelu est abondant.

Bourgeons principaux ovoïdes assez gros, brun roux, avec extrémités des écailles laineuses ; bourgeonnement blanc, duveteux, légèrement rose carminé, jeunes feuilles blanches, carminées en dessous, vers le sommet un peu pliées n gouttières, vertes grisâtres en-dessus ; lobes trois à cinq, avec sinus du sommet assez profonds ; stipules petites, roses, semi-orbiculaires, très fugaces ; jeunes grappes dressées, roses, compactes, devenant ensuite vert jaunâtre et vertes à la floraison ; pédoncule moyen avec une petite vrille caduque ; jeunes bourgeons rouges.

Rameaux à peine de moyenne grosseur, mais longs, flexibles, de 7 à 8 millimètres de diamètre, cylindriques, semi érigés, courtement ramifiés. Vert pubescent, laineux, ou floconneux à l'état herbacé, roux grisâtre ou roux violacé à l'aoûtement, avec flocons de poils blanchâtres, surtout près des nœuds ; mérithalles ordinairement longs, de 9 à 11 centimètres, finement striés, peu renflés aux nœuds ; moelle jaunâtre, assez abondante ; de 3 à 4 millimètres de diamètre, diaphragme assez épais (2 à 3 millimètres), concave ; vrilles peu développées, 1-2 fois ramifiées et se desséchant de bonne heure.

Feuilles adultes, un peu plus longues que larges, de moyenne grandeur (15 à 16 cent. de long sur 11 à 12 de large), un peu tourmentées, chagrinées, luisantes, glabres ou presque glabres en dessus, parfois un peu pubescentes, aranéeuses, surtout sur les principales nervures, recouvertes en dessus d'un épais duvet grisâtre.

Ordinairement 5 lobes : les deux inférieurs peu développés avec des sinus peu profonds ; les deux latéraux bien formés, bien détachés, en raison de leur sinus, bien ouverts et profonds du tiers du limbe environ, le sinus pétioleaire

en V ou en U, est tantôt ouvert, tantôt un peu fermé; dentelure irrégulière, peu profonde, à dents courtes, obtuses, fortement acuminées, prenant une teinte vineuse, rouge ou rouge bronzé sur les bords, à l'automne.

Pétiole inséré suivant un angle obtus ou presque droit, long en moyenne de 5 à 6 centimètres, robuste, vert rosé ou rouge carminé, ainsi que la base des principales nervures, canaliculé ou aplati chez les grandes feuilles, cylindrique chez les autres, parsemé de poils laineux formant des flocons plus ou moins gros.

Défeuillaison assez précoce.

Grappes sous-moyennes (75 à 100 grammes), ovoïdes ou cylindro-coniques, serrées, simples ou avec un ou deux petits ailerons sur les plus grossies; en général à peu près aussi longues que larges (8 à 10 cent., suivant la vigueur de la souche); par une ou deux sur le même sarment, la première au 3^e ou 4^e nœud; pédoncule long de 6 à 8 centimètres, ligneux et fauve à sa base, ensuite vert brillant à sa base, ainsi que ses ramifications ou rafle, mais souvent garni de touffes laineuses; pédicelles assez grêles, longs de 5 à 7 millimètres, avec lenticelles jaunâtres assez nombreuses.

Bourrelet bien dessiné, portant sur sa surface extérieure de nombreuses petites verrues roussâtres.

Pinceau petit, plus ou moins long (3 à 4 millimètres), bien adhérent au grain, cylindrique, vert, rosé à la base, avec teinte plus foncée au sommet.

Grains petits ou sous-moyens, sphériques (les plus gros 14 à 16 millimètres de haut sur 12 à 14 de diamètre), mais ceux des grappes compactes sont souvent déformés par la pression des raisins; peau noire ou noire rougeâtre du côté de l'intérieur de la grappe, moyennement pruinée, très mince mais assez consistante et bien teintée de pourpre à l'intérieur.

Pulpe assez abondante, vert grisâtre bien fondante, jus abondant, incolore, finement sucré, avec saveur spéciale agréable; deux à trois graines, la troisième souvent plus ou moins avortée; pépins pointus, petits, faiblement anguleux (7 millimètres de long sur 3^{mm}5 dans leur plus grande largeur), à peine trilobés au sommet, un des lobes souvent aminci et plus long. Chalaze peu développée, faiblement enfoncée; pédoncule obtus, arrondi, vert; il en faut environ 45 pour un gramme, soit un poids moyen d'environ deux centigrammes.



CHAPITRE III

Gamays.

Les *Gamay*, jadis peu répandus dans notre vignoble, en raison des prescriptions constantes dont ils étaient l'objet de la part des autorités d'alors, semblent, aujourd'hui, s'être implantés chez nous, où ils occupent partout une place importante. Le *Gamay*, quelque soit la variété, reflète bien l'image du *Terroir lorrain*, et nous ne devons certes pas nous en féliciter, car depuis son introduction et son adoption chez nous, les produits locaux ont périclité, et c'est à leur prédominance qu'il faut, pour une bonne part, faire incomber l'actuelle déchéance du Vignoble.

Le *Gamay type* est un cépage de vigueur moyenne, à sarments dressés, à feuilles planes lisses, sensiblement moins larges que longues. Il est très fertile et porte même des fruits sur les pampres issues de faux bourgeons ou entre cœurs. Les grappes sont assez grandes, de formes variables, constituées par des grains moyens ellipsoïdes, d'un beau noir, bien pruinés, à chair très juteuse, fraîche.

En Lorraine, le *Gamay* comporte quelques variétés fort répandues ; ce sont : le *Gamay de Bourgogne*, le *Gamay de Liverdun*, le *Gamay de Pulligny*, le *Gamay hâtif des Vosges*, le *Gamay du Beaujolais*, qui constituent les *Gamays à jus incolore*, alors que les *Gamays Fréaux* et de *Chaudenay* forment les *Gamays à jus coloré ou teinturiers*. Pour mettre en lumière les caractères distinctifs de chacune de ces variétés, nous avons établi le tableau dichotomique ci-contre.

GAMAYS

Sinus pétiolaire en U.	{	Sinus en U fermé, feuilles ne se teintant pas en rouge, bois assez clair	<i>Gamay de Liver-</i> <i>dun.</i>
		Sinus en U fermé, aspect plus robuste, bois plus foncé . .	<i>Gamay de Pulli-</i> <i>gny.</i>
Sinus ouvert en V.	{	Feuille { en violet intense .	<i>Gamay Fréaux.</i>
		toujours { en rouge foncé ou colorée. { violet noirâtre .	<i>Gamay de Chaude-</i> <i>nay.</i>
	{	Feuille verte	<i>Gamay hâtif des</i> <i>Vosges.</i>
Sinus ouvert en U allongé ou en V presque fermé.	{	Feuilles presque toujours trilo- bées, pas d'ailerons à la grappe, grains obovoïdes. .	<i>Gamay de Bour-</i> <i>gogne.</i>
		Feuilles tri ou quinquelobées, ailerons à la grappe, grains ellipsoïdes	<i>Gamay du Beau-</i> <i>jolais.</i>

Gamay du Beaujolais.

Synonymie. — *Gamay noir*, *Petit Gamay* (Comte Odart), *Petit Bourguignon*, *Bourguignon noir*, *Plant Chatillon*, *Gamay d'Arcenant* (Pulliat), *Gamay de Saint-Galmier* (Rougier), *Gamay rond*, *Gamay de Bény*, *Gamay de Malain*, *Gamay d'Arcenant*, *Gamay d'Evelles* ou *Plant des Carmes*, *Plant de Montagny-sous-Beaune*, *Gamay du Moulin Moine* (Côte-d'Or, Durand et Guicherd). *Gamay de Liverdun*, *Ericé noir*, *grosse race* (Meurthe-et-Moselle, Doubs, Pulliat, Vivier).

Historique et origine. — Le fait d'attribuer au *Gamay*, comme pays d'origine, le village de Gamay, en Côte-d'Or, semble peu exact aux yeux de Vermorel; cet auteur prétend, non sans raison, semble-t-il, que ce cépage pourrait bien être celui que fit planter, au III^e siècle, dans les Gaules, l'Empereur Probus, et qui serait originaire de Dalmatie. Comme l'empereur romain fit cultiver, vers la même époque, en Lorraine, de grandes étendues de vigne, le *Gamay* daterait de cette époque comme plant local avant toutefois que les Ducs de Lorraine et le Parlement de Metz n'en aient interdit la culture, sous prétexte que son vin était grossier et de mauvaise qualité, alors que par une anomalie bizarre, les Ducs de Lorraine en introduisaient eux-mêmes, à plusieurs reprises, dans leurs domaines, en particulier à Vandeville.

Aire géographique. — Le *Gamay* est un des cépages le plus cultivé du vignoble français; couvrant une surface de 140.000 hectares, il représente, à peu près, le 10^e de la superficie totale de nos vignes. En Lorraine, il est particulièrement répandu et constitue le fond même du vignoble, car malgré ses défauts, il doit être apprécié à sa juste valeur. Sur les rives de la Seille, M. le Garde général des Forêts Gerdolle, affirmait, il y a quelques années, que le Gamay s'y cultivait partout. « Sur les collines du vignoble de la Moselle, ajoutait-il, présentant à peu près la même constitution géologique que le Chalonnais et l'arrière côte bour-

guignonne, on évite de le planter dans les parties oolithiques, parce qu'il y dure trop peu ; il se trouve par suite confiné sur le terrains du Lias où il végète très bien ».

Ampélographie comparée. — Variant facilement tant par ses bourgeons que par l'étendue de son aire géographique, le *Gamay Beaujolais* possède, de ce fait, une grande quantité de synonymes, et nous n'avons pu en relever que quelques-uns. Il n'est pas rare de rencontrer, dans un même vignoble, des ceps tout à fait différents aussi bien au point de vue de la coloration, de l'époque de la maturité, que de la bonté des fruits ; et ces mutations, se conservant par le bouturage, le greffage, le marcottage, ont été successivement fixées par les vignerons, qui pouvaient y trouver quelques sélections avantageuses d'où le nombre important de sous-variétés, qui, toutes, se rattachent au type primitif. Nous n'avons donc affaire, dans tous ces cas, qu'à des variétés améliorées de *Gamay*, cépage type, en conservant toujours, suivant l'expression du Pulliat, les « *caractères constants* », c'est-à-dire, le goût propre, la forme du grain, le bourgeonnement des jeunes pousses, la dimension des vrilles, la dentelure des feuilles, en somme, le faciès général de la famille.

Ces variations incessantes, qui se réalisent très promptement, exigent de la part des vignerons une sélection continue, les types changeant vite d'aspect. C'est ce qui explique les nombreuses variétés existant en Lorraine, où nous rencontrons, le *Gamay de Bourgogne*, le *Gamay de Liverdun*, le *Gamay de Pulligny*, etc..., et si le *Gamay de Bourgogne* a pu être introduit chez nous avant le *Gamay du Beaujolais*, celui-là n'en demeure pas moins le dérivé de celui-ci, et c'est pour cela que dans notre étude, nous l'étudions en premier lieu.

Culture et Vinification. — De vigueur moyenne, le *Gamay* exige une taille courte, qui ne nuit en rien à sa fructification, ses bourgeons inférieurs étant fertiles. Ce cépage se contente de la taille système Royat. Dans les terrains médiocres le meilleur mode de culture paraît être, d'après Vermorel, celui en gobelet à deux ou trois bras. N'exigeant aucun soin cultural spécial, le *Gamay* demande, nous le répétons, une sélection rigoureuse et

continue, mais il n'a pas l'avantage, comme certains le prétendent, de se complaire dans tous les sols. Il craint la pourriture et les bas-fonds lui sont très funestes.

Très précoce, le *Gamay* convient à nos régions froides ; sujet aux gelées printanières en raison de son débourrement hâtif, il compense par la pousse de ses faux-bourgeons les dégâts occasionnés. L'aoutement se fait bien grâce à une défeuillation tardive. Il résiste merveilleusement à des froids de — 23° C.

Assez sensible au mildiou, mais, toutefois, protégé par des sulfatages effectués en temps utile, il supporte mal l'oïdium et le blackrot ; mais de toutes les maladies, c'est la pourriture qui est son plus gros ennemi. Le *Gamay* doit être vendangé quelques jours avant sa maturité complète. Dans les bonnes terres, là où l'exposition est suffisante, il donne des vins moyens, généreux, assez légers, ayant de la sève, un certain bouquet et se gardant bien. Ces vins sont généralement pauvres en tanin et sujets parfois à la graisse. Au point de vue de sa production, le *Gamay* donne dans notre région de 60 à 100 hectolitres en moyenne.

Description (d'après Vermorel). — *Souche* assez vigoureuse, port érigé, tronc moyen, écorce formant de grosses lanières brunes, racines frêles.

Bourgeons ordinairement accompagnés d'un bourgeon secondaire, obtusément coniques, entourés d'un duvet abondant, jaune brun clair, légèrement duveteux, pointe teintée de rose, jeunes feuilles trilobées, pointues, vert pâle.

Rameaux de longueur moyenne, gros à la base (8 à 12 m/m) et s'amincissant jusqu'à l'extrémité où ils mesurent 4 à 5 m/m, se soutiennent d'eux-mêmes lorsque la vigne a un certain âge. Ramifications nombreuses, courtes, semi-érigées, yeux rapprochés portant souvent des grappes secondaires. Sarments verts à l'état herbacé, chatain clair, de couleur plus foncée sur les nœuds, avec quelques petites taches noirâtres dispersées çà et là, à l'aoutement, l'aspect général est brun rougeâtre, vineux en hiver.

Mérithalles moyens (5 à 12 m/m) de long, glabres, fortement striés, légèrement pruinés. Moelle assez abondante. Bois dur, blanc verdâtre, nœuds saillants à diaphragmes épais (2 à 3 m/m) légèrement biconcaves. Vrilles courtes à deux lacets, rarement trois, se lignifient à la maturité.

Feuilles adultes, légèrement plus longues que larges, de moyenne grandeur (15 c/m sur 14 c/m) entières, trilobées parfois quinquelobées, nous ajouterons surtout sur les vieilles souches. Sinus pétiolaire en V ou en U plus ou moins fermé. Sinus latéraux supérieurs à peine marqués, sinus latéraux inférieurs plus accentués, parfois assez profonds, lobes latéraux marqués par une dent plus longue, lobe inférieur formant un triangle équilatéral, limbe mince, parcheminé, lisse et vert clair sur la face supérieure, d'un vert plus clair à la face inférieure, avec quelques poils aranéux sur les nervures, dents courtes, triangulaires, mucronées.

Pétiole glabre, finement strié vert, un peu renflé avec point d'attache avec le sarment, presque aussi long que la nervure médiane (5 à 12 c/m), sillon bien marqué forme avec la feuille un angle de 90 à 100°; avec le sarment, cet angle varie entre 45 et 90°.

Les feuilles de tous les Gamay, dit Viala, il y a des exceptions dirons-nous avec le Liverdun, se teintent de taches rouges pendant leur existence et surtout à la maturité. Ces taches peu étendues sont dispersées çà et là sur le limbe, mais couvrent le plus souvent une ou deux dents. La défeuillaison arrive très tard.

Grappes nombreuses 2 à 3 par sarments, placées vis-à-vis des 3^e, 4^e et 5^e feuilles, contre deux yeux consécutifs (Durand et Guicherd), de grosseur moyenne.

Pédoncule de moyenne grosseur, il se lignifie sur la moitié de sa longueur en même temps que le sarment, la partie lignifiée prend la teinte du sarment, rafle verte, pédicelles courts, grêles, à bourrelet peu accentué, verruqueux, pinceau petit, veiné de rouge, grains assez adhérents aux pédicelles.

Grains moyens, légèrement ovoïdes, mesurent de 11 sur 12 m/m à 15 sur 16 m/m selon les sélections. Très serrés sur la grappe dans les sélections à grande production. Forme régulière, d'un beau noir violet, recouverts d'une pruine abondante, bleu blanchâtre. Peau fine et mince, ombilic peu apparent, pulpe ferme, juteuse, jamais croquante, jus abondant, à saveur simple, légèrement sucrée, acidulée, agréable, pépins au nombre de 2 ou 3, rarement 4, mesurant 5 à 7 m/m de long sur 3 à 4 m/m de large, bec gros, assez long, chalazé peu saillante, échancrure du sommet à peine marquée.

Gamay de Bourgogne.

Synonymie. — *Grosse race, Ericé, Gamay de Liverdun, Gros bois, Plant de Mirecourt, Gros Coulard, Gamay des Chartreux, de Bosserville, Gros Plant, Rincey* (à Médonville), *Graine ronde* (à Saint-Baslémont), le *Bressan* (Ollainville), le *Bresson* (Châtenois).

Historique et origine. — Le *Gamay de Bourgogne* n'est qu'une sélection du *Gamay Beaujolais*, peu accentuée en vérité, mais caractéristique néanmoins par la forme de ses grains. Il est intéressant pour nous de savoir si ce cépage fut jadis introduit en Lorraine avant le *Gamay Beaujolais*. La question ne peut être solutionnée de façon certaine, mais il paraît assez vraisemblable d'attribuer la priorité au *Gamay de Bourgogne*, en raison de notre plus grande proximité de la Bourgogne que du Beaujolais. Il est donc probable que cette variété nous vint avant le cépage même dont elle dérivait.

Aire géographique. — Le *Gamay de Bourgogne* se trouve en Lorraine aussi répandu que le *Gamay de Liverdun*, et à l'heure actuelle, dans les plantations nouvelles, les deux variétés sont employées dans la même proportion. Le *Gamay de Bourgogne* domine en maître à Chaligny, Atton, 75 %, Art-sur-Meurthe 90 %, Allamps 90 %, Bouxières-aux-Chênes 70 %, Bicqueley 100 %, Blénod-les-Pont-à-Mousson 66 %, Bouillonville 100 %, Bulligny 100 %, Colombey 100 %, Crezilles 100 %, Ceintrey 100 %, Dommarie-Eulmont 40 %, Flirey 75 %, Forcelles-Saint-Gorgon 100 %, Haigneville 50 %, Jaulny 70 %, Leyr 70 %, Messein 100 %, Maron 90 %, Millery 90 %, Noviant-aux-Prés, Pulligny, 100 %, Royaumeix 100 %, Selaincourt 80 %, Viterne, Onville 20 %, Vallois 90 %, pour Meurthe-et-Moselle. Dans la Meuse, nous le signalons à Saint-Joire, Bazincourt 25 %, Eix 50 %, Laimont 100 %, Nancois-le-Petit 4 %, Thillot 100 %, Villeroy 50 %, Ville-sur-Raulx 100 %, et dans les Vosges à Fauconcourt, Tigne-

gnecourt, Avillers 40 %, Les Ableuvenettes 70 %, Ambacourt 80 %, Ainvelle 90 %, Aulnois 30 %, Bettoncourt 100 %, Baudricourt 100 %, Brantigny 100 %, Bulgnéville 40 %, Craivillers 90 %, Courcelles-sous-Chatenois, Derbamont 75 %, Hymont 25 %, Légéville, Jubainville 50 %, Mont-les-Lamarche 100 %, Neufchâteau 50 %, Rapey 100 %, Remoncourt 90 %, Sionne 50 %, Socourt 100 %, Sérécourt 75 %, Villouxel 55 %.

Culture et vinification. — Le *Gamay de Bourgogne* constitue le type de l'ancien *Gamay de pays*, d'où est sorti le *Liverdun*.

Son système et sa valeur culturale, sa résistance aux maladies sont identiques à ceux du *Beaujolais*, avec un rendement moyen de 60 hectolitres à l'hectare.

Description. — Complètement semblable au *Beaujolais*, le *Gamay de Bourgogne* n'en diffère que par ses feuilles trilobées et rarement quinquelobées, leur pointe terminale est légèrement allongée. Quant à la grappe, elle est serrée, sans ailerons et renferme, point caractéristique, de grains obovoïdes.

Gamay de Liverdun.

Synonymie. — *Verdunois* (Meuse), *Grosse race* (Moselle, Vosges), *Iverdun* (Baufremont), *Plant de Mirecourt*, *Fin bois*, *Fin Plant*, *Petit Gamay*.

Historique et Origine. — En décrivant le *Gamay du Beaujolais*, nous avons dit combien étaient nombreux ses synonymes, et combien de variétés en dépendaient. Le *Gamay de Liverdun*, en est sans nul doute un type très nettement sélectionné. Cultivé dans nos régions depuis un certain nombre d'années, il y est fort répandu alors que Viala et Vermorel, dans leur *Ampélographie*, ne le citent qu'accessoirement, ignorant sans doute la place importante qu'il tient aujourd'hui dans notre Vignoble lorrain.

L'origine exacte du *Liverdun*, pas plus que l'époque de son apparition, ne sont connues, mais ce qui est certain, c'est que le *Gamay de Liverdun* n'est autre qu'une variation du *Gamay de Bourgogne*, descendant lui-même du *Gamay du Beaujolais*. On le trouve en Lorraine depuis 60 à 70 ans, et il paraîtrait, d'après M. Toussaint, qu'on le rencontra d'abord sur les Côtes de Meuse, dans la Woëvre, d'où il aurait émigré dans le Toulinois et à Bruley en particulier. Il est avéré, en effet, qu'au moment où le Toulinois cultivait encore le *Pinot*, la Meuse, depuis longtemps déjà, possédait le *Liverdun* qui, dans cette région, s'appelait *Verdunois*.

Aire géographique et Culture. — Cantonné en Lorraine, le *Gamay de Liverdun* se rencontre dans de nombreux vignobles.

Dans la Meuse, on le trouve à Buxières 100 %, Heudicourt 90 %, Loupmont 3 %, Ville-en-Woëvre 50 %, Vigneulles 100 %, Varnéville 95 %, Villeroy 50 %, Viéville-les-Côtes 100 %, Demange-aux-Eaux 70 %, Liouville 30 %, Montbras 95 %, Reffroy 25 %, Sorcy 60 %, Saint-Julien 25 %, Saint-Agnant 70 %, Sauvigny 60 %, Vélaines 75 %, Woinville 90 %.

Dans les Vosges, il est signalé à Avillers 60 %, Aulnois 20 %, Attignéville, Baufremont 75 %, Bazoilles-et-Ménil 50 %, Certil-

leux 50 %, Domjulien 50 %, Dombrot-sur-Vair 40 %, Estiennes 45 %, Evaux-et-Ménil 35 %, Frain 25 %, Fréville 45 %, Fauconcourt 100 %, Brancourt 60 %, Juvaincourt 90 %, Jubainville 50 %, Gircourt-les-Viéville 50 %, Lamarche 15 %, Landaville 75 %, Longchamp-sous-Châtenois 40 %, Martigny-les-Bains 30 %, Madonne-et-Lameroy, Mazirot, Morizécourt 25 %, Neufchâteau, Racecourt 10 %, Ronceux 50 %, Rébeuville 26 %, Rouvres-la-Chétive 60 %, Serocourt 50 %, Sionne 25 %, Sérécourt 24 %, Senonges 47 %, Tilleux 20 %, Velotte et Tatignécourt 50 %, Vincey 50 %, Villouxel 40 %.

En Meurthe-et-Moselle, nous le voyons à Bruley, Amance, Loromonzey 10 %, Charmes-la-Côte, Lay-Saint-Remy 75 %, Foug 70 %, Lenoncourt 80 %, Mont-le-Vignoble 80 %, Mandres-aux-4-Tours 55 %, Tondres 50 %.

Sa culture est identique à celle du *Gamay du Beaujolais* et son rendement moyen, à l'hectare, est de 60 hectolitres.

Description. — Bien que se rapprochant beaucoup du *Beaujolais*, le *Liverdun* en diffère, pourtant, par certains points que nous allons préciser :

Souche semblable, mais semi-érigée.

Bourgeons : bourgeonnement vert blanchâtre assez duveteux, les pointes sont teintées en vert blanc.

Rameaux : chez le *Liverdun*, ceux-ci ne se soutiennent pas toujours. Ses sarments, plutôt ronds, ce qui est très caractéristique, et ce qui rend la greffe fort difficile, sont verts à l'état herbacé, jaune pâle, de couleur plus foncée sur les nœuds, striés de raies plus foncées. A l'aoutement, l'aspect général est jaune brun. Les mérithalles sont plus accentuées que chez le *Beaujolais*. Les vrilles fortes ont deux lacets.

Feuilles adultes, à peu près aussi longues que larges, de moyenne grandeur, trilobées et jamais quinquelobées, sinus pétiolaire en U. Pas de sinus latéraux ; les sinus inférieurs sont peu accentués et les lobes latéraux peu apparents. Caractéristique capitale : la feuille du *Liverdun* ne se teinte jamais de taches rouges. Elle jaunit en mûrissant.

Grappes : le raisin est plus gros que celui du *Beaujolais*, la grappe est plus lache, les ailerons sont nets. Ce qui la caractérise surtout, c'est le pédoncule, qui forme toujours un angle aigu avec le sarment.

Grains plutôt allongés, et pulpe parfois croquante.

Gamay de Pulligny.

Le *Gamay de Pulligny* est un plant essentiellement lorrain, fort peu répandu, et qui, selon M. Authelin et d'autres viticulteurs, semble être une variation du *Gamay de Liverdun*. A ce sujet, nous avons du reste consulté M. Laurent, propriétaire à Roville, M. Hussard, viticulteur à Pulligny et M. Barbazan, fils, qui tous nous ont affirmé voir dans ce qu'on appelle *le plant de Pulligny*, un *Gamay* très productif se rapprochant beaucoup du *Gamay de Liverdun*.

En dehors de Pulligny et de Roville, ce cépage nous a été signalé dans les Vosges, dans quelques localités telles que : Evaux-et-Ménil, 60 0/0, Igney 33 0/0, Mazirot et Vermonzey 25 0/0, alors que dans la Meuse, nous ne l'avons pas rencontré.

Dans son ensemble, le *Gamay de Pulligny* présente les caractères suivants :

Le bois est de couleur assez foncée, le feuillage peu découpé, le plant débouffe assez tard. Bon port et d'aspect plus robuste que le *Liverdun*. La grappe est très volumineuse, un peu aileronnée, se terminant en pointe, les grains sont gros, ni serrés ni lâches. La production est très abondante.

Ce plant présente le gros avantage d'avoir des repousses fertiles après les gelées.

Ses produits, enfin, loin d'être à dédaigner, peuvent se comparer avec ceux du *Liverdun*, et M. Laurent nous dit en avoir toujours été satisfait.

Gamay hâtif des Vosges.

Synonymie. — *Gamay hâtif de la Haute-Marne, Gamay hâtif Dormoy, Gamay Valentin, Gamay Millot, Gamay hâtif de Juillet, Gamay hâtif de l'Aube* (?), *Gamay de Croncels* (?), *Gamay Lécuriot* (?), *Gamay Pillot* (Neufchâteau).

Historique. — L'origine de ce cépage a été fort contestée, et nombreux sont les viticulteurs qui s'en sont disputés la paternité. Vers 1876, un Vosgien, Millot, écrivit à Pulliat que depuis 1874, époque à laquelle il l'avait trouvé à Totainville (Vosges), il possédait le *Gamay hâtif noir*. Ce viticulteur, qui n'en avait que quelques pieds pour débiter, parvint à les multiplier, et, en 1880, il s'en trouvait déjà quelques ceps aux environs de Bourbonne, et en 1882, à Quonoy (Haute-Marne), chez M. Dormoy. Ces deux viticulteurs se contestèrent toujours la création de cette variété, et à l'heure actuelle, malgré de nombreuses recherches, nous ne pouvons savoir quel en est le véritable auteur. Dans tous les cas, ce *Gamay hâtif* existant chez ces deux amateurs et étant identique, et comme nous ne savons pas exactement ce qui s'est passé, nous admettrons avec Vermorel que cette précocité caractéristique du nouveau cépage, précocité dont on ne connaît pas encore le mécanisme, s'est produite brusquement sur quelques variétés de *Gamay*, et en plusieurs endroits en même temps, et pour donner naissance à un nouveau type plus précoce que tous les anciens.

Ampélographie comparée. — Quelques vignerons ont voulu confondre ce cépage avec le *Printanier*, mais il y a erreur, car cette variété est nettement distincte, bien qu'aussi précoce. Le *Gamay hâtif des Vosges* se rapproche beaucoup du *Gamay vrai* et ses différences résident dans la grappe et dans la graine. La grappe du premier est petite ou sous-moyenne, tandis que celle du second est moyenne. Sa maturité est beaucoup plus hâtive et elle devance l'espèce type de trois semaines à un mois ; c'est ainsi

qu'en 1910, en Lorraine, les quelques raisins parvenus à maturité l'ont été vers le 25 août. Ce cépage paraît donc être vraiment lorrain et il aurait avantage à se voir multiplié et développé, sa fertilité et la qualité de son vin étant presque identiques à celles des autres cépages cultivés dans nos régions.

Culture. — En raison de sa précocité, la culture du *Gamay hâtif des Vosges* pourrait trouver de nombreux avantages, en arrivant premier sur les marchés. Ne nécessitant ni une main d'œuvre considérable, ni des soins spéciaux, cette variété procurerait à l'amateur une source de richesse nouvelle nullement à dédaigner.

Ne craignant pas la gelée, ou, tout au moins, y remédiant par les faux-bourgeons, qui donnent une seconde récolte, le *Gamay hâtif des Vosges* est peu sensible à l'oïdium et se défend bien contre le mildiou.

Son vin, pour être assez bourru, gagne à être vinifié en blanc, mais le mieux est de le mélanger avec du vin de *Gamay vrai*.

Ce cépage, planté par quelques vigneron, n'a pas donné, malgré tout, les résultats désirés, car il est assez sensible à la pourriture, et les guêpes détruisent presque entièrement les raisins trop hâtifs. Ces inconvénients ont incité beaucoup des propriétaires à ne pas conserver cette variété, que l'on rencontre pourtant encore dans la Meuse, à Trésauvaux 100 %, à Watronville 2 %, dans les Vosges, dans quelques communes, à Domptail en particulier.

Souche peu vigoureuse, à port érigé, tronc moyen, écorce grossière.

Bourgeons simples, plutôt petits, jeunes feuilles à nervures vertes, poils laineux sur les deux pages ; les grappes de fleurs apparaissent hâtivement, couvertes de poils laineux blancs, le bourgeonnement est d'un vert jaunâtre, légèrement duveteux.

Rameaux allongés, forts, non ramifiés, verts à l'état herbacé, puis d'un jaune clair, à l'adoucissement la teinte est fond jaune noirâtre, faiblement pourpre aux nœuds, variant avec les sols et les expositions. Mérithalles de moyenne longueur, courts à la base des sarments, assez rugueux, peu luisants, sous la pruine peu épaisse : stries nombreuses délimitées, assez profondes ; bois dur, vert intense à l'intérieur ; canal médullaire, d'un développement surmoyen, diaphragmes à peine indiqués, nœuds peu renflés, comprimés dans le sens opposé à celui des mérithalles, vrilles courtes, bifurquées.

Feuilles moyennes, plus longues que larges, peu épaisses, assez souples, entières. Sinus pétiolaire largement ouvert en forme de V ; lobes supérieurs peu développés ; sinus supérieurs seulement indiqués ; lobes secondaires assez développés, terminés par une dent acérée et large ; sinus secondaires peu profonds, bien déterminés, largement ouverts ; lobe terminal, plus large que long, terminé par une dent large à sa base et peu acérée ; limbe un peu bullé, mais non gaufré ; face supérieure vert clair, glabre et lisse, quelques rares flocons aranéeux à la page inférieure ; deux séries de dents bien distinctes peu saillantes, larges à leur base et légèrement pointues. Pétiole moyen de longueur et de force, lavé de pourpre.

Fruits.

Grappes insérées, le plus souvent, à partir du troisième nœud, trois et quatre sur le même sarment, moyennes ou un peu sous-moyennes, courtement cylindro-coniques, rarement ailées, ramassées ; pédoncule sous-moyen de longueur, assez fort d'un vert clair, comme la raffe, mais ligneux ; pédicelles courts et de force moyenne se détachant assez facilement du grain, abandonnant un court pinceau incolore.

Grains d'une seule grosseur, moyens, quelque peu ellipsoïdes, d'un beau noir assez luisant sous la pruite épaisse ; stigmates persistant au centre et apparents, fermes ; peau assez épaisse et élastique ; pulpe assez juteuse à saveur simple, jus incolore assez abondant.

Gamay Blanc vrai.

Longtemps la variété appelée *Gamay Gloriod* et qui, du reste, nous le verrons par la suite, ne constitue pas un *Gamay*, a été prise pour le *Gamay blanc vrai*. Aujourd'hui les ampélographes les plus autorisés, Berget et Guicherd, reconnaissent ne pas avoir encore découvert le vrai *Gamay blanc*, qui pourra se rencontrer sur des variations par bourgeons. M. Authelin nous affirme toutefois avoir trouvé, il y a quelques années, dans une vigne à Dommartemont appartenant à la famille Nicklès, quelques ceps isolés se rapprochant du *Gamay blanc*. Ces plants arrachés, malheureusement, n'ont pas permis de se livrer à une étude suivie, aussi nous contentons-nous aujourd'hui de signaler le fait, en déplorant la disparition de ces intéressants sujets.

Gamay de Chaudenay.

Synonymie. — *Gros Mourot*, *Gamay six pièces*, *Plant rouge* (Côte Châlonnaise), *Teinturier de Chaudenay*, *Plant gris* (Côte-d'Or).

Origine Aire géographique. — Ce cépage, que plusieurs viticulteurs lorrains aiment à donner comme étant uniquement d'origine du village de Chaudeney, près de Toul, est en réalité bourguignon, où il fut découvert, en 1832, par un propriétaire de Chaudenay en Côte-d'Or, M. Bidault. Peu connu jusque vers 1850, parce que peu répandu, il commença alors petit à petit à se disséminer, et, en 1860, il gagne la Lorraine et la région de l'Est. S'accommodant assez facilement aux gelées, et d'une résistance suffisante, ce plant y devient assez commun. Un des principaux propagateurs du *Chaudenay* en Lorraine est M. Villaume, de Lorey, près de Bayon. Le *Gamay de Chaudenay* se trouve, entre autres, en petite quantité à Châtillon-sur-Saône et à Domptail. De végétation se rapprochant beaucoup de celle du *Gamay*, le *Plant rouge de Chaudenay* porte de nombreuses grappes, très bas sur le sarment et en paquet. Il est de maturité précoce, mais ses grains trop serrés n'arrivent pas tous à développement parfait. Le vin de ce cépage est de qualité moyenne, mais quelquefois assez acide. Toutes proportions égales, il est moins acide que celui du *Fréaux* et surtout du *Bouze*, avec lequel il est souvent confondu.

Cette variété n'est en somme, à recommander que comme teinturier, car sa résistance aux maladies est assez faible et ses produits sont de qualité trop incertaine. Il convient particulièrement dans les vignes basses, craignant les gelées de printemps, et, mieux que tous les *Gamay* à jus incolore, il a l'avantage de donner une récolte satisfaisante sur ses bourgeons secondaires.

Description (empruntée à Viala et Vermorel). — *Souche* de vigueur à peine moyenne, écorce caduque, se levant en lanières.

Bourgeons à bourgeonnement glabre ou faiblement duveteux, assez hatif, vert jaunâtre avec folioles rosés, demeurant un peu plus jaune ou marron

clair que dans le Gamay, et mucronés de rouge, ramure de la rafle des jeunes fleurs verte ou à peine teintée de carmin.

Rameaux érigés, minces, un peu faibles, à mérithalles moyens et parfois courts, à l'état herbacé les sarments sont verts, très faiblement violacés, aoutés, ils sont jaune chamois, striés de fines canicules plus foncées.

Feuilles moyennes, analogues de forme, d'épaisseur et de couleur à celles du Gamay ; mais un peu plus incisées dans leur sinus latéraux, sinus basilaire ouvert ; glabres sur les deux faces.

Pétiole moyen vert, lavé de rouge à l'arrière saison. Défoliation tardive après coloration automnale, très riche, très variée ; feuilles vertes jusqu'alors, virant à l'automne, habituellement au rouge foncé, mais aussi panachées de carmin, de violet noirâtre et de vert, ou bien encore entièrement violet noirâtre avec nervures vertes. Lobes latéraux se révolutant souvent, la coloration du dessous de la feuille est toujours moins vive que celle du dessus.

Fruits.

Grappes cylindro-coniques, sans aileron, ou avec aileron très court, moyennes ou grosses, insérées en face des 2^e et 3^e feuilles ; sorties du vieux bois, elles sont plus petites ; pédoncule ligneux, pédicelles courts et verts, pinceau rouge.

Grains ovoïdes, arrondis parfois par compression, réguliers, sans millerand, d'une moyenne de 16 sur 14 m/m, faiblement pruinés, peau très mince, chair molle, juteuse et acidulée, pulpe colorée en rouge vif.

Gamay Fréaux.

Synonymie. — *Fréau, Fréaux, Gamay Fréaux, Teinturier Fréaux, Gaumet Fréaux, Violet de Saint-Denis* (côte Châlonnaise). *Teinturier supérieur, Teinturier de Couchey, Teinturier le Roi* (côte Dijonnaise).

Le *Fréau* et le *Gamay de Chaudenay* constituent en Lorraine les teinturiers, c'est-à-dire des cépages qui ont l'aspect, le port, le feuillage, les raisins du *Gamay noir*, n'en différant que par l'abondance de la production de la matière rouge qui chez eux, colore les bourgeons au printemps, les feuilles et leur pétiole et le jus des raisins à l'automne.

Historique et Aire géographique. — D'origine bourguignonne, puisqu'il fut découvert en 1841 à Couchey, en Côte-d'Or, par un vigneron du nom d'Antoine Fréaux, ce cépage, que l'on rencontre beaucoup en Saône-et-Loire, fut introduit en Lorraine à une époque assez récente. Il est peu répandu dans notre Région, mais, sans nul doute, de tous les teinturiers, c'est le *Fréaux*, au dire des praticiens les plus expérimentés, qui est le plus estimé, et, s'il n'est pas encore très connu, il tend à le devenir. Longtemps, paraît-il, on nia sa richesse en alcool, en affirmant que l'intensité colorante était toujours en raison inverse du sucre. Cette règle rencontre, ici, une heureuse exception, puisque le *Fréaux* est, au dire de M. Guicherd, professeur départemental de la Côte-d'Or, le plus coloré et en même temps le plus alcoolique de cette tribu.

Le *Fréaux* fut importé en Lorraine pour la première fois, croyons-nous, par M. Guérin, de Vandœuvre, vers 1890, et à la même époque, peut-être même un peu plus tôt, par M. Valentin, pépiniériste à Fresnes-en-Woëvre, qui l'introduisit dans ce pays et le répandit aux environs. Nous l'avons observé dans les Vosges à Châtillon-sur-Saône, 8 % et à Domptail ; en Meurthe-et-Moselle, à Crépey, 25 % et à Villers-en-Haye.

Ce cépage s'adapte facilement dans nos vignobles de l'Est, vu sa précocité remarquable et sa résistance aux gelées de printemps, mais l'impossibilité de le vinifier en blanc s'oppose à sa multiplication ; d'un autre côté le *Fréaux*, vinifié seul en rouge, donne un vin peu agréable, pâteux, acide et trop coloré.

Ampélographie comparée. — Confondu souvent avec d'autres variétés dans d'autres pays, ce cépage est d'origine trop récente dans nos contrées pour y avoir prêté à confusion, tout en reconnaissant que le *Fréaux* a, parfois, des tendances à se dissocier et, par ses caractères nouveaux, à revenir totalement ou partiellement au type du *Gamay*. Cette dissociation s'est rencontrée quelquefois, paraît-il, sans que, pour notre part, nous n'ayions pu l'observer.

De débourrement et de maturité précoces, le *Fréaux* a l'allure et l'aspect d'un bon *Gamay*, mais caractérisé par une coloration automnale violet-foncé et uniforme.

Culture. — Cépage vigoureux, la taille courte lui convient, quoiqu'avec une culture intelligente il puisse s'adapter à une taille un peu plus longue, et, de la sorte, fournir des récoltes abondantes. Sa production oscille entre 50 et 100 hectolitres à l'hectare. L'effet des gelées printanières est heureusement atténué chez lui par de faux-bourgeons fructifères. Le vieux bois résiste facilement aux fortes gelées, nous en avons eu un exemple dans l'hiver si rigoureux de 1894-1895 ; quant à sa résistance au mildiou, elle est assez faible. On le préserve facilement contre le black-rot et la pourriture des vendanges ne l'atteint pas.

Vinification. — Vinifié comme tous les *Gamay*, le *Fréaux* donne un vin excellent, lorsqu'il est additionné d'un peu de *Pinot*. Il convient particulièrement dans nos terres argilo-siliceuses, où il arrive à parfaite maturité. Son jus est tellement foncé que, pressé directement sans fermentation, on peut obtenir de suite, et sans passer à la cuve, un vin d'une jolie teinte rougeâtre.

A titre de curiosité, voici l'analyse d'un vin de *Fréaux* faite en 1900, à Beaune, par M. Mathieu, directeur de la Station œnologique :

Richesse alcoolique	8°5
Extrait par litre	20 gr. 6
Acidité totale en SO^4H^2	5 gr. 1
Crème de tartre.	5 gr. 68
Tanin	0 gr. 92
Couleur au vinicolorimètre Salleron. }	5° violet. rouge 75.

Nous ferons remarquer que cette analyse a été effectuée dans des conditions de culture intensive et en année médiocre, ce qui prouve que le *Fréaux*, malgré tout, a su conserver ses qualités.

Description (empruntée à Viala et à Vermorel). — *Souche* vigoureuse, tronc fort, écorce se détachant en lanières.

Bourgeons légèrement tomenteux, grenat sale, d'un débourement assez précoce ; les premières feuilles sont fortement bronzées, et bien qu'atténuées dans la suite, gardent cette coloration pendant tout le cours de la végétation, les jeunes fleurs ont leur rafle et leurs pédicelles rouge carmin.

Rameaux érigés, longs et gros, violacés ; mérithalles moyens ou espacés, sarments aoûtés brun rougeâtre, finement caniculés de rayures plus foncées, coloration plus accentuée et plus violet bleuâtre en face des nœuds, boutons gros et pointus aux aisselles, bois fragile, cassant au diaphragme, vrilles à trois lacets suivant la coloration des feuilles.

Feuilles moyennes ou surmoyennes, planes, avec trois acumens principaux, presque orbiculaires, mais parfois trilobées, profondément surtout à la base de la souche. Sinus latéraux larges, arrondis en U et parfois fermés par l'extrémité des lobes, souvent irréguliers, le gauche plus profond que le droit ; sinus basilaire ouvert en V, parenchyme épais et légèrement bulbé ou gaufré sur la face supérieure, glabre à la face inférieure. Nervures saillantes, garnies sur leur côté de fins poils très courts ; dentures obtuses en deux séries alternées et mucronées de rouge. Pétiole long et glabre, d'abord vert, puis rose et violet à l'automne, fait un angle variable avec le plan du limbe, habituellement droit, mais parfois aigu. La coloration automnale des nervures précède celle des feuilles ; elle va de l'extérieur à l'intérieur, en rouge sur vert, tandis que dans les autres Gamays teinturiers, elle est verte sur fond rouge. La coloration des feuilles commence par des taches violet noirâtre sur les bords qui envahissent petit à petit le limbe et gagnent le pétiole. Au moment de la défoliation qui est assez tardive, les feuilles sont entièrement et uniformément violet noirâtre, sans panachure aucune ; leurs lobes latéraux se révolurent souvent en dessous, chez les vieilles feuilles comme dans les autres Gamays teinturiers.

Grappes assez grandes, portant deux ailerons en plaine et un aileron seulement en coteau, ou bien sur la même souche deux ailerons à la grappe la plus basse, d'ordinaire en face de la deuxième feuille et un seul aileron aux suivantes, parfois laches et rameuses, d'autres fois coniques et serrées ; l'âge de la souche, le porte-greffe et le sol modifient sensiblement l'ampleur des grappes.

Pédoncule lignifié avec vrille avortée au point où s'arrête la lignification ; rafle verte, souvent rose violacé ; pédicelles courts, violet bleuâtre, bourrelet verruqueux, pinceau rouge carmin, assez adhérent.

Grains ovoïdes ou obovoïdes assez gros, entremêlés de petits grains millerandés, juteux, pleins d'une chair sucrée, relevée et très colorée en rouge sang, peau assez résistante sans être très épaisse, d'un beau noir violet recouvert d'une pruine très abondante ; pépins un ou deux par grain, quelquefois trois, mais alors un gros et deux petits ; de grosseur moyenne, à chalaze arrondie, peu saillante, rattachée au raphé très fin mais bien visible ; micropyle jaune, le reste du pépin chamois ou noisette, strié parfois d'un peu de rouge.

CHAPITRE IV

Variétés de grande culture autres que Pinot et Gamay.

TABEAU DICHOTOMIQUE DES CÉPAGES LORRAINS
A L'EXCEPTION DES GAMAY ET DES PINOT

Sinus pétiolaire en U ou en Lyre.

SINUS OUVERT.	Sinus borné par des nervures caractéristiques.		} <i>Chardonnay.</i>
	Bourgeons assez gros, coniques.		
	Ecailles	lisses.	
		jaunes.	
		brun et pourtour rougêâtre.	
	Bourgeonnement	précoce.	
		légèrement blanchâtre puis vert clair.	
		peu tomenteux.	
	Feuilles	moyennes.	
		planes.	
		généralem ^t entières.	
Dents	aiguës.		
	inégales.		
	Droites ou un peu aiguës.		
Sinus très rarement fermé par lèvres.		} <i>Blanc Gloriod.</i>	
Bourgeons rouge sanguin.			
Bourgeonnement	assez duveteux.		
	tardif.		
Feuilles	presque glabres.		
	d'un beau vert.		
Dents	petites.		
	obtuses.		
étalées.			
Fort mucron connivent.			

SINUS OUVERT (Suite.)	Bourgeons	} gros et très gros. jaunâtres. moyennes, plutôt pe- tites. presque rondes. crénelées. sinus latéraux peu ac- centués. inégales. petites. non aiguës.	} L'Arbonne.	
	Feuilles			
	Dents			
	Grappe très grosse.			
SINUS PEU PROFOND, SOUVENT FERMÉ.	Gros bourgeons	brun rouge.	} Meslier.	
	—	ovoïdes.		
	—	à peu près glabres.		
	Bourgeon- nement	duveteux. rougeâtre.		
SINUS ASSEZ PROFOND EN U LYRÉ (arrondi quelquefois, assez fourni)	Feuilles	} moyennes ou petites. généralement arrondies. 3-5 lobes. assez fines. presque régulières.	} Troyen.	
	Dents			
	Bourgeons			gros. écailles brunes. obtus.
	Bourgeon- nement			duveteux. bronzé.
SINUS PÉTIO- LAIRE EN LYRE.	Feuilles	} moyennes ou sous-moyennes rarement entières. Face inférieure, poils raides et courts sur toutes les nervures. Limbe non plan, épais, légèrement bulbé. courtes, obtuses en 2 séries. larges, obtuses en 2 séries.	} Vert noir.	
	Bourgeons.			
	Bourgeon- nement			hâtif. duveteux.
	Feuilles			nettement vertes, gau- frées, nervures sail- lantes.
Sinus latéraux assez profonds.				

Sinus pétiolaire en V ou en Lyre.

Sinus	en V chez jeunes feuilles. en lyre chez feuilles adultes (tendance à se fermer).	
Sarments	rouge vineux et violacé.	
Bourgeons	écailles carminées, puis brunes.	
Bourgeonnement	cotonneux blanc verdâtre, avec soupçon de carmin.	} <i>Aligoté.</i>
Feuilles	moyennes.	
Dents	aiguës. moyennes. sans taches.	
Limbe	très peu épais. plan.	
Sinus en	V ou (souvent fermé chez feuilles âgées). Lyre	
Sarments	gris cendré.	
Bourgeons	écailles gris roux.	
Bourgeonnement	blanc très cotonneux.	} <i>Melon.</i>
Feuilles	rondes, dents aiguës. larges, —	
Limbe	gaufré.	

Sinus pétiolaire en V.

SINUS OUVERT EN V.	Bourgeons	ovoïdes obtus	brun rouge terne.	
		écailles sub-glabres.		
		Bourgeonnement	blanc rougâtre, passant rapidement au bronzé.	
			à peu près aussi longues que larges.	
			arrondies.	
	Feuilles	le plus souvent trilobées.		} <i>Aubin.</i>
		face	supérieure : vert sombre et sub-glabre. inférieure : pubescente.	
		Dents	inégaies peu saillantes.	
				} Feuilles planes et lisses.
				<i>Aubin blanc.</i>
				} Feuilles boursofflées, moins planes en dessus.
				<i>Aubin vert.</i>

SINUS INCURVÉ (quelquefois fermé) EN V.	Bourgeons { Moyens. roses.	<i>Gouais.</i>	Dents d'alternance irrégulière. Nervures pileuses. <i>Gouais blanc.</i>
	Bourgeonnement { petit. à pointes blanches. moyennes. Feuilles { un peu plus longues que larges. Fin mucron connivent.		Dents plus régulières. Dents plus courtes. Nervures non pileuses. Page inférieure plus duveteuse. <i>Gouais noir.</i>
SINUS AIGU A BORDS RAPPROCHÉS EN V.	Bourgeons { ovoïdes. brun rouge terne. écailles sub-glabres. Bourgeonnement blanc roussâtre, passant rapidement au bronzé. arrondies. à peu près aussi longues que larges. le plus souvent trilobées.	<i>Bourgeois.</i>	
	Feuilles { inférieure : pubescente. face { supérieure : vert sombre et sub-glabre. Dents { inégales. peu saillantes		

Vert noir de Lorraine.

Synonymie. — *Noir Facan* (Bayon), *Noir de Lorraine*, *Pinot* (par erreur).

Historique et origine. — Le *Vert noir de Lorraine* est un cépage essentiellement local et des plus anciens, bien qu'ignoré de la plupart des Ampélographes. Quant à son origine, certains voient en lui un *Pinot*, d'autres le rapprochaient assez d'un *Morillon*, d'autres, enfin, avec M. Authelin, affirment se trouver en présence d'une variété bien nette et bien distincte.

Aire Géographique et Culture. — Quoique lorrain, ce cépage est de plus très spécial et tout à fait localisé. Malgré toutes nos recherches, nous n'avons pu le rencontrer qu'à Essey-les-Nancy, 50 %, où il fait le fond de l'encépagement, à Dommartemont, Saint-Max 35 %, Agincourt 25 %, Bouxières-aux-Chênes 15 %, Laitre-sous-Amance 45 %, Leyr 5 %, Lagny. On le trouve encore dans quelques vignobles, çà et là, tels ceux de Rosières-aux-Salines et Bayon. Dans la Meuse et dans les Vosges, nous ne l'avons pas vu. Ajoutons que vers 1842, une importation de *Vert noir de Lorraine* fut faite à Dijon, au Jardin botanique, sur l'initiative de M. de Merméty, alors Directeur ; mais nous ne pouvons donner de renseignements concernant cette plantation.

Ce cépage, au point de vue cultural, demande une taille à long bois, sans exiger de traitement spécial. Son rendement est des plus abondants, et peut, parfois, atteindre jusqu'à cent hectolitres à l'hectare ; par contre son vin est plat et peu alcoolique. Buvable aussitôt fait, il ne se « tient » pas, et une analyse de Pacottet datant de quelques années confirme cette assertion. Les vignerons le savent bien, et, selon l'expression que nous avons recueillie chez l'un d'eux, à Essey-les-Nancy, le *Vert noir de Lorraine* est *boitable*. Mais, ce qui surtout empêche sa culture et cause son peu de développement, c'est sa grande sensibilité au

froid et sa non-résistance au Mildiou et à l'Oïdium, et nous ne serions pas loin de dire que pour le Mildiou, c'est la variété la plus attaquée de toutes celles que l'on rencontre en Lorraine. Nous ne devons donc pas la propager, mais la remplacer partout. Les pépiniéristes l'ont du reste bien compris, et ne greffent plus ce cépage. Il est, d'ailleurs, de maturité tardive et très sensible aux variations de température lors de la floraison. Nos vignerons l'estiment encore, car il est très vigoureux, donne des pousses du haut en bas, et résiste bien à la chlorose et au pourridié.

Description. — *Souche* moyenne, port semi érigé, sarments longs, grêles, de couleur noisette clair, légèrement tiquetés, avec des points gris ; yeux saillants, assez allongés, de couleur brune.

Bourgeonnement hatif, duveteux ; feuilles adultes vert foncé à la face supérieure, plus pâles à la face inférieure, gaufrées à nervures saillantes, légèrement pliées en gouttières trilobées, à bords finement découpés ; sinus assez profonds ; lobe terminal assez accentué ; sinus pétiolaire en lyre.

Grappes moyennes, cylindriques, très rarement aileronnées ; pédoncule court, de couleur verte, formant un angle droit avec le sarment ; pédicelles courts, charnus, verts ; grains ronds, moyens, très serrés, noir foncé.

Blanc Gloriod.

Synonymie. — *Gamay blanc vrai*, *Gamay blanc Gloriod* (Haute-Saône), *Feuille ronde*, *Bourguignon blanc*, *Pourrisseux*, *Lyonnaise blanche*.

Historique et origine. — Forme blanche du *Gamay noir*, du moins à ce que prétend Roy Chevrier (*Ampélographie*, tome III, p. 26), cette variété, souvent confondue avec le *Melon* et le *Chardonnay*, a été observée, pour la première fois, dans le vignoble de Gy, en Haute-Saône. Elle fut tour à tour admise par les Congrès ampélographiques de Châlon-sur-Saône et de Lyon. Son parrain, Gloriod, n'en connaît pas l'origine. N'étant pas comme les *Pinot* qui ont souvent des décolorations, les *Gamay*, d'après Roy Chevrier, ne seraient pas soumis à ces mutations botaniques, aussi inclinerait-il à croire que le *Gamay blanc*, ou ce qu'il appelle tel, serait plutôt le résultat d'un semis que la conséquence d'un accident de sarment. A ce sujet, MM. Berget, Guicherd, Authelin, ne sont pas du même avis et ils ne voient pas dans le *Gamay blanc* la forme blanche du *Gamay noir*. Pour eux, le *Gamay blanc vrai* n'est pas encore connu, mais il pourra être découvert, sans nul doute, sur des variations par bourgeons qui se produisent dans les vignes de *Gamay noir* et *gris*. Nous nous rangerons à cet avis.

De la Haute-Saône, ce cépage a du gagner la Lorraine, où il est encore, pour ainsi dire, inconnu. On le rencontre, en très faible quantité, à Gézoncourt, Moivron, Maron et Millery. Une plantation importante en a été faite, vers 1905, à l'Ecole d'Agriculture Mathieu de Dombasle, à Tomblaine, lors de la création des pépinières.

Culture et vinification. — Très fertile, repoussant même après les gelées de printemps, le *Blanc Gloriod* pourrait avoir une certaine importance culturale, là où les *Gamay* réussissent

mal pour les vins de prix. Il supporte la taille longue dans les bons terrains, mais, se rapprochant des *Gamay*, il préfère la taille courte ; il est également assez résistant aux maladies, et, avec des sulfatages, il arrive souvent indemne à l'époque des vendanges, grâce à sa maturité précoce ; sa richesse en sucre est assez grande, d'où partant son titre alcoolique élevé.

Description. — *Souche* assez vigoureuse, tronc gros ; vieille écorce se soulevant en lanières irrégulières ; à bourgeonnement assez tardif, duveteux ; bourre rosée d'où sortent des bourgeons d'un rouge sanguin, dont la couleur s'atténue à mesure que la pousse s'allonge, à rameaux érigés, rougeâtres au début de la végétation, puis verts et enfin jaune acajou, une fois aoutés, demeurant un peu envinés en face des nœuds ; mérithalles moyens ou longs, plus longs que larges en haut des sarments qu'à leur base.

Feuilles de grandeur moyenne, glabres, lisses, beau vert, un peu plus glaucescent que le vert du *Gamay noir* à la face supérieure, presque glabres, couvertes d'un très léger duvet aranéeux qui s'en va sous les doigts à la face inférieure ; nervures glabres, sinus latéraux peu profonds ; sinus basilaire ouvert en U et parfois fermé par les lèvres qui se rejoignent ; dents petites, obtuses, étalées, terminées par un fort mucron connivent.

Pétiole glabre, long, plus long que chez le *Gamay noir*, coloré au début en rose vif et gardant longtemps cette coloration caractéristique formant avec le plan du limbe un angle légèrement obtus.

Fruits.

Grappes très nombreuses, de taille moyenne, un peu ailées, bien formées, sans millerand ; pédoncule lavé de rose, court et ligneux ; bourrelet verruqueux, adhérent au grain.

Grains de 12 à 13 m/m sur 14, plus petits, par conséquent que les grains de Gamay et de même forme qu'eux, c'est-à-dire brièvement, mais nettement ovales, tiquetés, faiblement dorés et pruinés à leur maturité qui est de première époque ; sarment simple, pellicule mince et résistante, sans saveur spéciale ; 2 à 3 pépins par grain.

Gouais noir.

Synonymie. — *Gouest, Goë, Goet ou Gohet* (des anciens ampélographes), *Gouais, Gouai ou Goise* (Seine-et-Oise, Seine-et-Marne, Aisne, Oise, Marne, Meuse, Meurthe-et-Moselle, Haute-Marne, Aube, Yonne, Loiret, Loir-et-cher, Vienne, Savoie, Suisse, etc...), *Got ou Gau* (Côte-d'Or, Lorraine), *Noir Got* (dans le Rupt de Mad), *Gouet* (Nièvre), *Gouge* (Loir-et-Cher), *Goué, Gouillaud* ou *Nargouet* (Touraine et Poitou), *Chamoisin noir, Boarde* (Aisne), *Noir de Lorraine, Facan, Simorot, vert plant, Troyen* (Meurthe-et-Moselle, Meuse et Vosges).

Historique et origine. — Si, comme nous allons le voir, la famille des *Gouais* est une des plus mal déterminées et des moins connues, ce n'est pas que ces cépages soient de date récente ou aient été jadis ignorés. Peu, en effet, nous semblent avoir autant préoccupé nos vignerons et surtout nos législateurs lorrains, qui s'attachèrent, de toutes leurs forces et par tous les moyens possibles, à en prohiber la culture, faisant arracher, au besoin, nous l'avons vu, des parcelles considérables de ce cépage.

Originaire de l'Ile de France et de la Champagne, les *Gouais* (car il y a un *Gouais blanc*, du reste, beaucoup plus fréquent en France, sauf en Lorraine, que nous allons étudier plus loin), composaient au Moyen-Age la majeure partie des vignobles ordinaires. Malheureusement pour eux, on réservait aux *Pinot* et aux *Meslier* les expositions les meilleures et les plus propices, ne donnant aux *Gouais* que des emplacements mauvais et des sols arides et inféconds.

Objet principal des prohibitions des Ordonnances des diverses Autorités anciennes, Ducs de Lorraine, Evêques de Toul et de Metz, la plantation de ce cépage et sa culture furent très souvent interdites dans le but, il est vrai, de ne faire donner aux vignobles que des produits remarquables. Bien que *le moins tendre à la ge-*

lée, d'après Charles Estienne au xvi^e siècle, et une recommandation toute spéciale d'Ollivier de Serres, les Enquêteurs de Toul statuent en 1598 « que tous ceux qui avaient des plants de *Gouaulx*, en leurs vignes, les feraient arracher dans trois ans ». Pareille mesure devait être renouvelée par le Parlement de Metz et étendue à tous les vignobles du pays messin contre « les *Gouais*, les *Liverduns*, les *Somirots* et autres grosses espèces qui ne pouvaient pas mûrir. » En tous cas ces plants, pour être d'une qualité inférieure, étaient néanmoins rustiques et fertiles.

Certains ampélographes croient trouver, dans son nom, l'origine des mauvaises qualités du *Gouais*. Dans les dialectes du Centre et de l'Est, en effet, l'adjectif *Gou* étant un terme de mépris, il se pourrait fort bien que ce mot ait été pris pour désigner une variété, qui, dès jadis, était déjà peu prisée. Nous devons dire, pour être complet, que lors de la proclamation du principe de la libre culture de la Vigne en Lorraine, en 1792, le *Gouais* retrouva de nombreux adeptes, et à l'heure actuelle, c'est encore dans notre région, où, comparativement, l'on rencontre ce cépage dans la plus grande proportion. L'*Enfariné* formant avec le *Meslier doré* la base de l'encépagement dans l'Arrondissement de Vitry-le-François sous le nom de *Gouais noir*, c'est en Lorraine où le vrai *Gouais* se trouve, notamment à Novéant, Ancy, Ars-sur-Moselle, Norroy, Pont-à-Mousson, 25 %, Arnaville, Waville, etc...

Ampélographie comparée. — Le mot *Gouais* étant entré dans le langage des vigneronns comme équivalent de mauvais cépage, il est difficile à l'heure actuelle de voir du *Gouais vrai*, personne ne voulant plus avouer que l'on en possède. Le *Gouais noir vrai* a été, de plus, longtemps confondu avec l'*Enfariné* malgré des différences frappantes, tant au point de vue morphologique que de la qualité des vins produits, ce qui a du reste pour effet d'attribuer très vite une aire considérable à ce dernier cépage. D'après Viala, le nom de *Gouais* devrait être réservé au Cépage blanc, que l'on rencontre, sous ce nom, dans tout le Centre et l'Est de la France, alors pourtant que la plus ancienne mention, qui remonte à Beaumanoir, à trait à une variété noire.

Aire géographique. — L'extension du *Gouais* fut, sans nul doute, beaucoup plus grande autrefois qu'aujourd'hui, car ce cépage était très recherché pour sa résistance aux grands froids. Le *Gouais*, dont les produits étaient néanmoins peu goûtés, fournissait le vin du Vilain avec une régularité et une abondance remarquables. « *Qui a des Goix, boit* » dit, du reste, un ancien proverbe. Cette variété ne se rencontre presque plus dans nos vignobles, alors que le *Gouais blanc* est encore très répandu.

Culture et vinification. — Employés comme variétés complémentaires, les *Gouais* sont soumis au même mode de culture que les cépages auxquels on les associe, leur rusticité leur permettant de se prêter à tous les sols et à tous les modes de taille. De grande longévité, d'une vigueur garantie, le *Gouais* demande un sol bien entretenu d'engrais et se complait de préférence dans les terres fortes ; il convient dans les argiles à mi-côte et à la base des coteaux. Bien qu'atteint par les maladies, ce cépage, à l'aide de soins, peut arriver indemne jusqu'aux vendanges, toujours assez tardives.

On ne trouve jamais dans le commerce de vins purs de *Gouais*, dont la production oscille entre 40 et 60 hectolitres par hectare ; son vin serait, du reste, de conservation impossible, sans parler même de sa platitude et de sa médiocrité. De ce fait, ce cépage nous semble appelé à disparaître.

Description. — Nous ne donnerons pas ici une description du *Gouais noir*, que nous indiquerons à propos du *Gouais blanc*, qui est le vrai type du *Gouais*, celui-ci différant peu du reste de celui-là, si ce n'est par la couleur du grain. Cependant, le *Gouais noir* nous a semblé différent au point de vue du feuillage ; la page inférieure est plus duveteuse et à nervures non pileuses, les dents sont plus courtes et plus régulières ; les grappes, de leur côté, sont, généralement aussi, plus courtes et plus compactes.

Gouais blanc.

Synonymie. — Nous renvoyons au *Gouais noir* pour les principaux synonymes, s'appliquant, indifféremment, aux deux cépages. Nous ajouterons pour mémoire simplement ceux de *Gueuche blanc* ou *Foirand blanc* (Franche-Comté), *Lombard blanc* (Aube et Yonne), *Pendrillart blanc* (Aisne).

Historique et Origine. — Les tracasseries administratives dont le *Gouais noir* fut l'objet avant 1792 s'appliquaient aussi au *Gouais blanc*. Bien que le *Gouais noir* semble être, des deux variétés, la première en date, Viala, nous le répétons, considère le *Gouais blanc* comme étant le type le plus répandu et le mieux connu. Ce cépage de souche vigoureuse, très résistant aux gelées d'hiver et d'une extrême durée, a un débourrement tardif, un bourgeonnement lanugineux, des feuilles planes et entières, d'un vert brillant, couvertes en dessous d'un fin réseau aranéeux, très ressemblantes à celles de l'*Aligoté*.

Aire géographique. — Le *Gouais blanc* est relativement peu répandu dans nos régions, sinon aux environs de Pont-à-Mousson. Partout on ne le rencontre qu'accidentellement dans nos vignobles, où il est, presque toujours, associé à l'*Elbling*.

Description (d'après Viala et Vermorel). — *Souche* vigoureuse, à port érigé, tronc fort, écorce grossière, de couleur grise, se détachant en lanières fibreuses sur bois rougeâtre.

Bourgeons moyens, simples ou doubles, coniques, et de couleur rouge vineux à l'automne, grisâtre en hiver, bourgeonnement petit à pointes blanches. Jeunes feuilles d'un vert pâle, légèrement floconneuses en dessus, très tomenteuses en dessous, à nervures hispides; jeunes bourgeons roses, floraison tardive, grappes très denses, à fleurs blanches pourvues d'un ovaire sur moyen.

Rameaux allongés, forts, assez ramifiés vu la grande disposition du cépage à émettre des pousses axillaires. Jeunes rameaux à écorce d'abord blanchâtre, de plus en plus lavée de rose vineux, rouge à partir de la véraison, avec teinte violacée au renflement. A l'aoutement, assez rapide, la teinte passe au brun avec raies plus foncées. Mérithalles moyens assez courts à la base, de 5 à 8

centimètres en moyenne, fasciés, écorce luisante, malgré d'abondantes lenticelles ; moelle dense et relativement peu épaisse ; nœuds saillants à diaphragmes assez épais ; vrilles discontinues, de couleur rose ou verte, bifurquées et peu enroulées.

Feuilles moyennes, un peu plus longues que larges, fines, à parenchyme souple et résistant, souvent asymétriques. Généralement entières, le lobe supérieur toujours indiqué par une fine échancrure, les inférieurs insignifiants dans quelques feuilles de la base. Sinus pétiolaire en V incurvé, très aigu, quelquefois fermé, tablier arrondi d'un quart de diamètre ; sinus latéraux à peu près nuls, sauf dans les feuilles de la base. Limbe lissé ou légèrement bullé près des nervures ; toujours plan ; face supérieure d'un beau vert glaucescent. Face inférieure plus claire d'un vert mat, couverte d'un duvet aranéux, léger, régulièrement distribué sur toute sa surface. Nervures hispides ; sur les feuilles adultes, les poils forment un véritable feutrage très sensible ; au toucher ce caractère s'atténue souvent chez la variété noire ; deux séries de dents, d'alternance irrégulière, les plus grandes assez aiguës, les autres plus arrondies, toutes à fin mucron connivent ; de couleur noirâtre ; nervures fines et d'un vert plus clair à la page inférieure, souvent tintées de rose à leur point de départ. Pétiole moyen, rigide quoique un peu grêle, fortement renflé à son insertion, généralement d'un rose vineux et grossièrement hispide. Les feuilles restent vertes très tard à l'automne, puis se décolorent en jaune, par les bords, et sèchent très vite par carrelages qui s'agrandissent rapidement.

Grappes : insérées le plus souvent à partir du 3^e nœud jusqu'au 6^e, au nombre de 3 et quelquefois 4 sur le même sarment, cylindro-coniques et régulières, ressemblant beaucoup à celles du *Chasselas de Fontainebleau*, mais un peu plus serrées et à épaules toujours plus développées (poids moyen 200 grammes), longueur de 15 à 20 centimètres ; pédoncule moyen et ligneux, à nœuds peu saillants, souvent lavés de rouge ; pédicelles bien distribués et assez trapus, à bourrelet conique, très verruqueux et larges, pinceau blanchâtre.

Grains assez forts, légèrement aplatis, d'un diamètre de 15 millimètres, d'un vert clair masqué à la véraison par une abondante pruine blanche, finement tiquetée. Peau souple et assez mince, sujette à pourrir sous l'action des pluies d'automne ; à maturité, le fruit prend une couleur jaune translucide, d'un aspect très séduisant ; pulpe fondante, jus très abondant, incolore, à saveur fraîche mais très acide, plate et d'une astringeance désagréable, avec arrière-goût particulier ; pépins au nombre de 4, allongés, à bec légèrement incurvé et mamelons déprimés. Maturité générale de 2^e époque.

Le Melon.

Synonymie. — *Meurlon* (Olivier de Serres), *Mourlon* (F. T. Bastien), *Muscadet*, *Malin blanc*, *Plant de Lons-le-Saulnier*, *Bourgogne verte*, *Petite Bourgogne* (Anjou, Bouchard), *Lyonnaise blanche* (Allier), *Grosse Sainte-Marie* (Durand, Savoie), *Gros Auxerrois*, *Bourguignon blanc* (Bourgogne), *Gamay blanc* (Aube), *Weisser Burgunder*, *Spater Weisser Burgunder*, *Spater Burgunder* (Alsace, Bords du Rhin, Mas et Rulliat).

Historique et origine. — D'origine fort lointaine et impossible à déterminer, le *Melon* dut passer, vers le xvi^e siècle, en Lorraine, venant de Bourgogne et de Franche-Comté. Cépage vulgaire, nuisant beaucoup au *Pinot*, il eut à subir divers assauts et plusieurs proscriptions, mais vers la fin du xviii^e siècle, vu les conditions économiques mauvaises, il commença à reprendre une certaine vogue et à retrouver place dans les cultures viticoles.

Peu répandu en Lorraine, on ne le rencontre qu'accidentellement franc-de-pied, et, sauf quelques importations faites par M. Toussaint, d'Essey-les-Nancy, dans son vignoble de Saulxures, et chez M. Laroche, à Montauville, ce cépage n'est pour ainsi dire pas cultivé ; nous l'avons noté encore au village des Thaons dans les Vosges.

Ampélographie comparée. — Le *Melon* est un cépage si bien caractérisé, si différent du *Gamay*, que l'on comprend mal pourquoi il y a eu confusion de nom, durant longtemps, entre les deux variétés. Guicherd l'explique en affirmant que le *Melon* joue, dans la production des vins blancs ordinaires, le rôle du *Gamay* dans la production des vins rouges de consommation courante.

Culture et vinification. — Cépage rustique, de culture facile dans les sols les plus variés, le *Melon* se complait dans les grosses terres argileuses, marneuses et compactes en général. En terrains fertiles, son vin est abondant et léger ; en sols secs et peu profonds, le raisin reste petit, craignant la sécheresse.

Conduit de préférence à taille courte, en gobelet, portant des cordons de un ou deux yeux seulement, le *Melon* donne une moyenne de 50 à 60 hectolitres à l'hectare. Son vin titre de 7 à 10° au point de vue alcoolique ; il est léger, mais manque de finesse et de tanin. Très sensible à la pourriture, le *Melon* ignore l'anthracnose, est grillé par le Mildiou, mais le Black-Rot le touche peu.

Description. — *Souche* vigoureuse à tronc gros, recouvert d'une écorce très grossière s'enlevant en lanières larges et courtes.

Bourgeons gros, simples, coniques, cotonneux, à écailles d'un gris roux, carminé, surtout dans le jeune âge ; bourgeonnement blanc très cotonneux ; jeunes feuilles blanches sur les deux faces ; le duvet diminue rapidement avec l'âge ; elles sont trilobées avec des dents aiguës non duveteuses ; fleurs très serrées, blanches, sur une grappe courte.

Rameaux courts de grosseur moyenne, droits, ronds érigés, verts jaunâtres à l'état herbacé, ils sont à la maturité de couleur gris cendré due à une pruine blanche très abondante avec un soupçon de teinte vineuse, mérithalles très courts à côtes saillantes, moelle très importante et bois tendre, les nœuds très développés ne sont pas aplatis, diaphragmes nettement marqués, vrilles peu nombreuses de force moyenne bi ou trifurquées.

Feuilles grandes aussi longues que larges, à parenchyme épais et mou ; lobes latéraux inférieurs et supérieurs assez développés et confondus, ce qui rend la feuille ronde et entière, car les sinus latéraux supérieurs sont un peu marqués et les inférieurs peu profonds.

Sinus pétiolaire en V ou en lyre très souvent fermé dans les âgées, limbe fortement gaufré en dessus, ce qui le rapproche de la feuille du Pinot fin, vert jaunâtre clair et luisant en dessus, vert glauque en dessous avec duvet blanchâtre peu abondant ; dents aiguës, nervures fortes et saillantes en dessous, avec un duvet blanchâtre peu abondant ; pétiole de longueur moyenne, fort, glabre, de même couleur que le sarment, renflé aux deux extrémités avec un sillon peu accentué, inséré perpendiculairement au limbe. Avant de tomber, la feuille prend une teinte jaune clair.

Fruits.

Grappes placées aux 3^e, 4^e, 5^e feuilles souvent contre deux yeux consécutifs, petites, courts, trapues, cylindriques, souvent ailées et très serrées.

Pédoncule court, gros et ligneux. Rafle verte, bifurquée, à aile très importante, constituant un second raisin, pédicelles courts et trapus à bourrelet très verruqueux, pinceau court très adhérent au grain.

Grains petits, ronds, mais presque toujours déprimés par la pression qu'ils exercent les uns sur les autres ; de couleur verte, peu pruinés ; ombilic bien marqué ; peau épaisse ; pulpe incolore, peu abondante et fondante ; jus très abondant, blanc verdâtre, sucré, avec une saveur herbacé due à la pellicule, graines au nombre de une ou deux, petites.

L'Arbonne.

Dans l'*Ampélographie* de Viala et de Vermorel, on trouve une description, faite par Guicherd, d'un cépage que l'on serait tenté de prendre, à première vue, pour l'*Arbonne*, ne serait-ce que par son nom d'*Arbane*, synonyme, aux yeux de l'auteur, de *Arbonne*, mais en étudiant sa description, en la comparant, sur place, aux pieds que nous trouvons dans les Vosges, il nous semble impossible de s'y méprendre, et nous affirmerons hardiment, avec Berget et M. Authelin entre autres, qui ont tous les deux suivi cette variété, qu'elle ne se rapproche en rien de l'*Arbane*. Fait curieux, Guicherd, pour expliquer la venue de ce pseudo *Arbane* dans les Vosges, dit qu'il fut sans doute introduit avec le *Meslier doré*, et selon lui, le vigneron vosgien, sauf exception, aurait détruit l'*Arbane* qui ne pouvait mûrir sous ce climat. Il n'en est rien, et à notre avis, l'*Arbonne*, que nous rencontrons ici, est tout à fait caractéristique et trop différent pour justifier cette confusion.

Origine et Aire géographique. — Malgré les renseignements les plus précis fournis par M. C. Laurent, pharmacien-chimiste et viticulteur distingué à Lamarche, nous ne pouvons donner aucun renseignement quant à la provenance de ce cépage, qui se trouve encore à Lamarche dans la vigne de M. Pétot, dit Vaillant, où il y a été découvert par M. le Professeur Berget. Le père de M. Vaillant avait, paraît-il, attiré l'attention de son fils d'une façon toute spéciale sur ces quelques pieds de vigne : c'est tout ce que nous en savons ! L'*Arbonne* se rencontre seulement dans quelques vignes du canton de Lamarche, à Evaux-et-Ménil, Lamarche, Morizécourt, Souriauville et les Thons.

De débourrement assez précoce, devançant de huit jours le *Gamay*, l'*Arbonne* est aussi sensible que les autres cépages aux maladies, c'est dire qu'il est tributaire des mêmes traitements cupriques et soufrés. Au point de vue de sa production, les vigne-

rons n'ont jamais envisagé que la vinification en rouge, négligeant du reste de plus en plus la culture de ce plant cependant précieux qui, n'exigeant aucuns soins cultureux spéciaux, préfère une taille demi-longue.

Description. — *Souche* : la souche très forte présente un système racinaire très abondant et très puissant, d'une reprise très facile.

Rameaux également très forts et très nombreux, ils présentent une teinte jaunâtre avec de légères stries longitudinales blanches.

Bourgeons à débourrement hâtif, ceux-ci très gros, coniques, garnis de duvet jaunâtre.

Feuilles moyennes ou sous-moyennes, trilobées, de forme presque ronde, cranelées, d'un vert tendre sur la partie supérieure et recouvertes d'un léger duvet blanchâtre en dessous. Sinus pétiolaire en U, sinus latéraux peu accentués. Dents inégales, petites, non aiguës.

Grappes : les grappes sont très grandes, nombreuses, se rapprochant comme forme de celles du chasselas blanc, elles peuvent atteindre facilement de 200 à 260 grammes.

Grains gros, ronds ; à la maturité, ils se teignent d'une belle nuance jaune doré.

Si, par hasard, des viticulteurs de la région possédaient des données spéciales sur ce plant, nous serions heureux de les recevoir, car il serait désirable de bien fixer les caractères de ce cépage, avant sa disparition complète, trop à prévoir !

Aubin blanc.

Synonymie. — *Pétracine* (Meuse), *Blanc de Creue*.

Historique. — Cité, pour la première fois, par Bosc et Baudillart, dans le *Dictionnaire de la culture des arbres et de l'aménagement des forêts*, l'*Aubin* est un cépage vraiment local, et, à l'heure actuelle, nous pouvons dire qu'on le rencontre surtout dans la Lorraine française, en Meurthe-et-Moselle et dans la Meuse. Il serait originaire de Creuë d'où son nom de *Blanc de Creuë*. En dehors de cette commune, on le trouve à Ecrouves, où il fait le fond de l'encepage, à Vigneulles, à Hattonchâtel, à Bruley 1 %, à Toul, Bulligny, Andilly Blénod-les-Toul 1 %, Domgermain, Lucey 1 %, Onville 3 % et Thiaucourt.

Confondu parfois avec le *Meslier*, l'*Aubin* est pourtant bien caractéristique, avec une souche moins vigoureuse et une insertion des sarments plus divergente dès leur naissance.

Peu vigoureuse, cette variété exige des terres légères, bien ressuyées, car elle s'épuise vite sur les sols trop secs ou trop maigres. Elle demande une taille courte, la forme en gobelet, dit Mouillefert, lui convient sur les terrains médiocres ; sur ceux plus riches, la disposition en cordons simples ou doubles est celle dont il s'accommode le mieux.

On distingue chez nous l'*Aubin blanc* et l'*Aubin vert*. L'*Aubin vert* a sa grappe plus petite que celle de l'autre, et les graines, même à degré égal d'exposition, sont d'un vert plus foncé, alors que ceux de l'*Aubin blanc*, à maturité parfaite, sont d'un vert plus pâle.

Sa production moyenne est de 40 à 50 hectolitres à l'hectare ; son vin, excellent, a malheureusement le défaut d'être sujet à la graisse, du fait qu'il manque de tanin. Il titre en alcool 10,8, son acidité est de 6,1, son extrait sec de 21.

L'*Aubin* convient à nos régions, cependant, au point de vue qualité et quantité, il devrait passer après le *Meslier*, quoi qu'il soit souvent plus apprécié que celui-ci par nos populations lorraines.

Description (d'après Viala et Vermorel). — *Souche* assez vigoureuse ou de moyenne vigueur, écorce assez finement gerçurée et se détachant difficilement du tronc, racines de moyenne grosseur à tendance pivotante.

Bourgeons ovoïdes, obtus, d'un rouge terne, à écailles sub-glabres, mais montrant en s'entrouvrant, des touffes de poils roussâtres.

Bourgeonnement blanc roussâtre, passant rapidement au bronzé, jeunes feuilles trilobées, plus rarement quinquelobées, blanches en dessous et vert sombre bronzé, avec une légère teinte carmin en dessus, limbe plus large que long, bosselé, chagriné, recourbé en dessous, concave parfois qui, disons-nous, est assez rare, suivant la nervure médiane, les plus anciennes vert luisant en dessus, grise avec teinte rose aux bords en-dessous. Jeunes pousses généralement rouges, fortement striées, anguleuses.

Stipules très petits, aigus, roussâtres. Jeunes inflorescences souvent ailées, à boutons de fleurs rouges, apparaissant aux 3^e et 4^e nœuds, jeunes bourgeons rouge carminé.

Rameaux à peine moyens, dressés ou divergents, à l'état herbacé vert peu rougeâtre ou brun rouge, vinacés, glabres, gris rougeâtre ou brun rouge, glaucescents dans le voisinage des nœuds, à l'aoutement un peu aplatis (d'environ 1/6 du diamètre), assez fortement situés, à stries, les unes plus saillantes, plus rougeâtres, les autres plus petites, mais teintées.

Mérithalles courts, espacés d'environ 6 centimètres en moyenne, glabres, nœuds assez renflés, d'un diamètre d'environ un tiers plus gros que celui des mérithalles ; canal médullaire très développé par rapport à la grosseur du sarment, en moyenne trois millimètres sur six ; diaphragme d'environ deux millimètres d'épaisseur, concave, moelle rouge fauve foncée, abondante. Vrilles peu développées, grêles, simples ou bifurquées, manquant souvent ou avortant de bonne heure.

Feuilles arrondies, à peu près aussi longues que larges, souvent à limbe boursoufflé, tourmenté, le plus souvent trilobé. Sinus supérieurs peu profonds, très ouverts en V. Lobe pétiolaire bien dessiné avec parenchyme très développé au-dessous des deux principales nervures, dents inégales peu saillantes, mucronées, face supérieure vert sombre en dessus et sub-glabre, l'inférieure pubescente, grisâtre et fortement réticulée. Pétiole long, grêle, rouge, pubescent, rugueux, s'insérant à peu près perpendiculairement au limbe. Base des principales nervures également en rouge. Défeuillaison plutôt tardive, passant insensiblement de la teinte verdâtre au vert jaunâtre.

Grappes moyennes ou sous-moyennes (à notre avis, parfois grosses), pesant de 85 à 150 grammes en moyenne, souvent très rapprochées les unes des autres à cause de la faible longueur des mérithalles et de la direction peu divergente des sarments ; grappes serrées, tronconiques, obliques, ont un aileron plus développé d'un côté que de l'autre à la base, sur un pédoncule court de 3 à 4 centimètres de longueur, grêle, aouté du nœud au point d'insertion. Pédicelles courts, verruqueux, robustes ; pinceau robuste, vert, très adhérent.

Grains petits (12 à 14 m/m de diamètre), ronds (pesant de 1 gr. 2 à 1 gr. 6), verts glaucescents ou fumeux, parfois plus ou moins jaune doré du côté frappé par le soleil, peau lisse, parsemée de petites ponctuations rousses ; point pistillaire petit, pulpe verte, abondante. Jus vert, à saveur bien sucrée, agréable et relevée. Pépins ordinairement deux par grain, mais assez souvent trois, d'environ 6 m/m de long sur 2 à 2 m/m 25 de large ; bec court, émoussé ; chalaze petite, elliptique, un peu concave ; sillon du sommet bien marqué, raphé peu proéminent.

Aubin vert.

Synonymie. — *Vert blanc, Blanc d'Euvezin.*

Bien que Mouillefert prétende, dans l'*Ampélographie* (t. III, p. 60), que l'*Aubin* n'ait pas de synonyme connu, nous pouvons lui en donner deux pour l'*Aubin vert*, qui n'est autre, d'ailleurs, qu'une variété de l'*Aubin blanc*.

Aire et culture. — Ce cépage se rencontre particulièrement dans un vignoble des environs de Thiaucourt, à Euvezin, d'où l'origine de son synonyme. Il est aussi cultivé avec importance à Thiaucourt et à Magny, dans la Moselle.

Au sujet de l'*Aubin vert*, une contestation s'est élevée pour savoir s'il constitue réellement un *Aubin*, ou si, au contraire, il forme un cépage distinct, non dénommé encore. Alors que M. Berget et la plupart des Ampélographes sont catégoriques pour rattacher le *Blanc d'Euvezin* à la famille des *Aubin*, M. Stef, viticulteur distingué, maire de Thiaucourt, nous a affirmé le contraire, ajoutant que s'il descendait de l'*Aubin type*; il aurait alors été modifié par le climat, la sélection, le sol et divers autres facteurs. La question en est là; mais pour notre part, jusqu'à nouvel ordre, nous admettrons le Blanc d'Euvezin comme étant vraiment un *Aubin*, car dans nos visites, cette variété nous a paru partout se rapprocher et constituer même ce cépage.

Comme l'*Aubin blanc*, l'*Aubin vert* est un type bien localisé, mais celui-ci, à l'encontre de celui-là, aurait une forte tendance à progresser en superficie.

Au point de vue cultural et de la valeur de ses produits, il n'y a rien à ajouter aux quelques notes données précédemment.

Description. — Il nous suffira de dire que sa grappe est très serrée, tronconique, un peu ailée et formée de grains petits, d'un vert clair passant au vert pâle à maturité, avec une pruine abondante, et nous aurons ainsi bien différencié l'*Aubin vert*. Nous ajouterons encore que les grains de cette variété

sont moins sucrés et leur moût moins dense. L'ensemble du cépage est plus vigoureux, ses feuilles sont plus boursoufflées, moins planes et moins lisses en dessus. Sa maturité est très tardive, grave défaut pour notre région, car dans certaines années le raisin ne mûrit pas, et le vin alors, nous a dit M. Stef, est d'une acidité épouvantable. Nous ne parlerons pas du débourrement, qui s'effectue en même temps que celui des autres variétés de la région.

Ericé noir ou Troyen.

Synonymie. — *Troyen*, *Troyen noir* (vallée de la Seine, Aube et Côte-d'Or; vallée de l'Armançon, Yonne), *Galbot* (vallée de la Vanne, Aube), *Framboise* (Armentières et les Colombès, Aube), *Gamery*, *Gamelin*, *Gamay vert*, *Gamay rouge* (vallée de l'Aube, Aube, Haute-Marne), *Petit Gamay* (vallée de la Marne, de Chaumont à Joinville et Saint-Dizier), *Vert Plant* (vallée de l'Ornain à Bar-le-Duc), *Jacquemart* (Meuse, Meurthe-et-Moselle, sur les côtes de Toul et de la Woëvre), *Varenne noir*, *plant de Varennes* (Meuse, Comte Odart), *Bresson*, *Liverdun*, *Ericé noir*, *petit Ericéy* (vallées du Madon, de la Moselle, Vosges et Meurthe-et-Moselle, Millot), *Liverdun*, *Faux Liverdun* (Ardèche, G. Couderc), *Fontanet*, *Gouligny*, *Gamay de Rolampont* (sud de la Haute Marne, Ad. Berget), *Gamay d'Orléans* (par erreur *Pulliat*), *Gamay à grains ronds*, *Déloyal*, *gros Gamay*, *Gamay rond* (divers auteurs d'après Pulliat), *Ericéy*, *Ricéy de Bourgogne* (environs de Metz, Collignon d'Ancy), *Jacmart*, *Renard* (Meurthe, Bosc), *Ericéy de Château-Salins*, *Genicey* (Moselle, F. Guyot), *Frapouilleux* (Morlaincourt), *Romaine* (Villotte-devant-Souppy).

Historique et Origine. — Cépage inconnu des vieux auteurs, Bosc le signale, le premier, en 1820. Odart le reçut, paraît-il, de Lorraine. Dans la première édition de son *Ampélographie universelle*, les notes qu'il donne sur le *Liverdun*, *Ericé noir*, *Grosse race*, sont un mélange d'appréciations, que l'on peut rattacher tantôt au *Gamay*, tantôt au cépage que nous décrivons. Dans les éditions ultérieures, Odart informe ses lecteurs qu'il a reçu, avec le *Liverdun*, un autre cépage, le *Varenne noir*, qu'il différencie assez nettement et qui est notre *Troyen*. La confusion des noms était à prévoir, car les noms de *Liverdun* et d'*Ericéy* s'appliquent quelquefois en Lorraine à l'un ou à l'autre des deux cépages, mais plus spécialement au *Troyen*, tandis que le *Gamay* reçoit le

nom de *Grosse race* et de *Verdunois*. La confusion a d'ailleurs existé de tout temps, et c'est ainsi qu'on a pu croire qu'il avait été proscrit par l'Arrêt du Parlement de Metz du 5 juillet 1731; mais il n'en est rien, l'arrêt parlait des *Gouaux blancs ou noirs*, des *Gamets* ou *Verdunois* et des *Focans* ou *Grosses races*, car le *Verdunois* est bien encore le seul nom donné au *Gamay noir* dans les Vignobles de Toul et des côtes de la Woëvre, tandis que le *Troyen* y est appelé *Jacquemart*. A Bar-le-Duc et dans la vallée de la Marne, le *Troyen* porte le nom de *Petti Gamay*, tandis que le vrai *Gamay*, qui est un cépage importé, est appelé *Gros Gamay* et *Bourguignon*.

Il semble que les *Gamay de Bourgogne* et du *Beaujolais* se soient acclimatés de plus en plus vers le Nord, car depuis la fin du XVIII^e siècle, ils ont pris petit à petit la place du *Pinot* et du *Troyen*. Ce dernier est un cépage en voie de régression, supplanté partout par son commensal, le *Gamay noir*.

Aire géographique. — Le *Troyen* est surtout cultivé dans la Meuse. Nous l'avons noté à Vaux-la-Petite 75 %, Savonnières-devant-Bar 80 %, Villotte-devant-Louppy 30 %, Hargéville, Condé-en-Barrois 90 %, Lavincourt 65 %, Morlaincourt, Broussey-en-Blois 45 %, Bussy-la-Côte 50 %, Burey-la-Côte 20 %, Boviolles 70 %, Burey-en-Vaux 10 %, Brabant-le-Roi 25 %, Bar, Chennevières 75 %, Delouze 60 %, Demange-aux-Eaux 7 %, Gironville 25 %, Givrauval 45 %, Jouy-sous-les-Côtes, Loisey 100 %, Laneuveville-au-Rupt, Liouville 25 %, Ligny-en-Barrois 80 %, Méligny-le-Grand 60 %, Méligny-le-Petit, Montbras, Nançois-le-Petit, Naives-devant-Bar 76 %, Nançois-le-Grand 100 %, Neuville-sur-Orne 50 %, Ourches 10 %, Pierrefite-sur-Aire 50 %, Rosières-devant-Bar 66 %, Saint-Julien 25 %, Salmagne 75 %, Saint-Agnant 23 %, Stainville, Varney 75 %, Villeroncourt, Woinville 7 %, Vaucouleurs 25 % et Vigneulles 20 %.

Dans les Vosges, nous n'avons relevé le *Troyen* qu'à Dompetail, à Evaux-et-Ménil et Ollainville 66 %.

En Meurthe-et-Moselle, il nous a été signalé à Allamps 7 %, Amance 25 %, Brémoucourt 10 %, Essey 6 %, Maron 8 %, Liverdun et dans les environs de Toul, sur les marnes oxfordiennes des côtes de la Moselle.

Ampélographie comparée. — De fertilité régulière, le *Troyen* porte généralement trois raisins, d'où *troyen* et un ou deux grappillons sur chaque sarment.

Avec son système racinaire très traçant et approprié aux terres fortes et marneuses, ce plant semble fait pour le Lias, l'Oxfordien et le Kiméridgien. Il mûrit rapidement, et, d'après M. Haast, de Saint-Mihiel, le nom de *Jacquemart* qu'on lui donne souvent, viendrait de ce qu'il annonce les vendanges ; il sonne l'heure où cette opération ne peut plus être retardée, comme font les Jacquemart des horloges des beffrois flamands. Les vignerons de Bar distingueraient dans ce cépage trois sous-variétés ou sélections du *Troyen noir*, que nous citons pour simple mémoire :

1° Le *Vert plant vert*, variété la plus productive, mais la moins résistante à la pourriture.

2° Le *Vert plant rouge ou rouge feuille*, à sarments bruns violacés, moins productif mais caractérisé par les feuilles qui se tachent de rouge-grenat dès la deuxième quinzaine d'août ; le vin en est excellent.

3° Enfin, le *Vert plant jaune* à raisins noirs comme ceux des deux précédentes variétés, mais dont les sarments sont clairs ; cette sous-variété est peu répandue.

Culture. — Le *Troyen* se conduit à souche basse. Sarments nombreux, ébourgeonnement nécessaire, aspect vigoureux. Mené à la taille courte il est très résistant aux grands froids. Cépage de grande longévité dans les sols argilo-calcaires, c'est un très bon greffon pour les terrains chlorosants, il est robuste et bien productif. Atteint facilement par le Mildiou, il résiste au Pourridié et se voit peu attaqué par l'Oïdium.

Vinification. — Il donne en moyenne 40 hectolitres à l'hectare et 140 kilos de raisin donnent un hectolitre de vin. Le moût manque d'acidité. D'après une analyse de M. Mathieu, faite à la Station œnologique de Bourgogne en 1901, nous trouvons :

Densité	1.070
Matières réductrices en glucose .	166 gr.
Acidité totale en H ⁺ So ⁺ . . .	5 gr. 2

En année ordinaire, le *Troyen*, vinifié seul en rouge, est un produit léger, agréable, moins vert que la plupart des vins de l'Est, « têt prêt à boire », dit-on communément dans les vignobles de la Meuse. Un vin de bonne qualité a fourni à l'analyse les résultats suivants :

Alcool	9°,5
Extrait sec à 100°	20 gr. 4
Matières réductives en glucose . . .	1,8
Acidité totale	3,8
Cendres	1,5
Tanin (?)	0,2

Le degré alcoolique moyen est de 10° et l'acidité est presque toujours au-dessous de 5 gr. par litre. Vinifié souvent en blanc, le *Troyen* donne un vin léger, agréable, d'une couleur spéciale, que les Barrois appellent communément *pelure d'oignon*.

Malgré des qualités, ce cépage se voit cependant condamné par les vigneron, car chargé de trop de fruits, les raisins tombent à terre, avant leur complète maturité, alors qu'il est encore sujet à la coulure dans les années humides, ou même simplement froides.

Description (d'après Viala et Vermorel). — *Souche* vigoureuse, à port semi érigé, tronc moyen, racines grosses, très traçantes.

Bourgeons gros, obtus, à écailles brunes, bourgeonnement duveteux, bronzé, jeunes feuilles trilobées, recouvertes d'un duvet blanc, carminé sur les deux faces, le pourtour des jeunes feuilles étalées est rouge brique, des poils lanugineux appliqués persistent assez longtemps à la face supérieure qui devient glabre lorsque la feuille est adulte : des poils blanchâtres courts et raides en ligne sur le pétiole et sur les nervures de la face inférieure persistent sur les feuilles adultes, les grappes apparaissent tôt, nombreuses.

Ramcaux longs, droits, un peu sinueux, de grosseur moyenne, ramifications assez nombreuses, vertes ou faiblement lavées de pourpre à l'état herbacé, sarments aoutés, rouge violacé, quelquefois chatains, striés finement avec quelques lenticelles très apparentes. Mérithalles de longueur moyenne, 7 à 8 centimètres, cylindriques, bois dur, cassant, vrilles moyennes ou faibles, bi et trifurquées, yeux simples, moyens, obtus.

Feuilles moyennes ou sous-moyennes 3, 5 lobes, rarement entières, aussi larges que longues, 13 centimètres sur 13 centimètres en moyenne. Sinus pétiolaire assez profond en U lyré, arrondi, quelquefois assez fourni, quelquefois limité au fond par les nervures, sinus latéraux à profondeur très variable, généralement arrondis, lobes inférieurs peu développés, limbe non plan, plié en gouttière, consistant, épais, légèrement bullé, d'un vert foncé à la face

supérieure, vert plus clair à la face inférieure, avec poils raides et courts sur toutes les nervures assez saillantes, dents courtes, larges, obtuses en deux séries. Pétiole assez long ou long, 7 à 9 centimètres, de grosseur moyenne, vert enviné ou portant des poils de même nature que ceux des nervures, angle obtus entre le pétiole et le limbe.

Les feuilles se colorent assez tard en rouge brique, la coloration automnale commence au bord de la feuille et par points sur le parenchyme. Defoliation rapide, assez précoce, plus hâtive que celle du *Gamay*. La conformation générale de la feuille du *Troyen* rappelle celle du *Pinot*, mais réduite dans ses dimensions, et présente en plus les poils courts du pétiole et des nervures.

Fruits : les inflorescences apparaissent grosses, vert pâle, la première opposée à la quatrième feuille, presque toujours au nombre de trois par sarment, d'où le nom de Troyen donné au cépage.

Grappes moyennes, courtement cylindriques ou cylindro-coniques, 10 à 12 centimètres de long sur 5 à 6 de diamètre, serrées mais non compactes, régulières, pédoncule moyen, 3 à 4 centimètres de long, se lignifient à la maturité, pédicelles courts, verts ou rougeâtres, terminés par des bourrelets moyens, trapus, rouge vineux, assez véruqueux.

Grains petits ou moyens, sphériques, 11 millimètres de diamètre, peu consistants, peu adhérents aux pédicelles, pinceau petit, rouge vineux, pellicule assez épaisse, noire, pruine abondante, bleuâtre, ombilic central bien apparent, pulpe abondante, molle, fondante, très incolore, saveur simple, non relevée, pépins 1 à 4, plus souvent 2, moyens ou petits.

Meslier Doré.

Synonymie. — *Mailley, Maillé, Mayé* (Haute-Savoie), *Mayé* ou *Mayer* (Aisne), *Petit Meslier, Meslier jaune, Meslier vert* (Comte Odart), *Barnay, Béarnais, Arboisin* (Haute-Marne, Aube, Pulliat), *Arbois* (Tourraine), *Queue rouge* (Troyes), *François blanc* (Bar).

Historique et origine. — C'est Rabelais, qui, le premier, fait mention de ce cépage dans un chapitre intitulé : *Comment nous arrivâmes à l'oracle de la bouteille*. Il lui donne le nom d'*Arbois*, et, d'après Mouillefert, il s'agirait bien du *Meslier*. Cité encore, en 1554, par Charles Estienne dans son *Predium rusticum* et dans *Agriculture et Maison rustique* de 1570, par Claude Mollet. Bidet, dans son *Traité sur la nature de la Vigne*, et Merlet en parlent successivement. Quant à Ollivier de Serres dans ses *Commentaires* (3^e livre de l'édition de 1804), il dit : « Les *Mesliers* fournissent de bons vins, le raisin de *Meslier* blanc est bon à manger et propre à conserver ». Connu de longue date, ce cépage est donc, sans nul doute, de premier ordre.

Aire géographique. — Fort apprécié dans les Départements du Nord de la France, le *Meslier* se rencontre surtout dans nos régions.

Le *Meslier doré* a été introduit en Lorraine depuis longtemps, et Berget, dans ses deux voyages dans notre contrée l'y a trouvé dans plusieurs vignobles. Quelques plantations nouvelles en ont été faites depuis, notamment à Essey-les-Nancy par M. Toussaint et dans certaines parcelles situées à Bruley, Bouxières-aux-Chênes et Coyviller 3 %.

Dans les Vosges, le vignoble de Lamarche en contient quelques pieds.

Ampélographie comparée. — Le *Meslier* ne peut guère être confondu avec les cépages locaux, sinon avec l'*Aubin de Lorraine*,

auquel il ressemble par l'aspect de son feuillage et la forme de ses grappes, tandis qu'il s'en sépare tant par la direction des sarments et leur couleur, que par l'espace des entre-nœuds et les stries particulièrement nettes chez l'*Aubin*.

Le *Meslier* de nos vignobles est le *Meslier doré*, qui a une vigueur plus faible que le *Meslier noir*, un feuillage pâle et surtout des grappes petites par rapport aux autres formes, souvent à pédoncules et pédicelles rougeâtres, d'après Mouillefert. Ses grains sont jaune-pâle, ambrés, et le jus est le plus doux de tous les *Meslier*.

Culture. — D'adaptation facile aux divers terrains, cette variété a pourtant une tendance à pivoter. Débarrassant de bonne heure, elle nécessite un ébourgeonnement sérieux. De floraison contemporaine de celle du *Chasselas*, elle porte des grappes très petites, très ramassées qui ont besoin d'un éclaircissement.

Au point de vue taille, elle s'accommode fort bien de la taille Guyot, ou de la conduite en cordons simples ou doubles.

Sa résistance aux maladies cryptogamiques est remarquable, mais elle n'est pourtant pas tout à fait exempte du mildiou. Le *Meslier* n'est pas atteint par la pourriture grise et par le Pourridié, dans les années humides ; il est toutefois sujet à la coulure. Sa production moyenne à l'hectare, dans des circonstances favorables, est de 50 à 70 hectolitres.

Le vin du *Meslier*, bien réussi, est limpide, avec un bouquet spécial. Il titre en moyenne, 10°8 d'alcool. De conservation facile, il est peu exposé à la maladie de la graisse. C'est, somme toute, un cépage excellent pour nos régions. Vinifié en mélange avec l'*Aubin blanc*, il aiderait à la conservation de celui-ci ; leur culture simultanée est à conseiller, d'autant que le vin ainsi obtenu n'en serait que plus agréable.

Description (d'après Mouillefert). — *Souche* de moyenne vigueur, écorce se détachant par feuilletés gros et laissant à nu l'enveloppe herbacée brun rougeâtre.

Racines plutôt pivotantes.

Bourgeons brun rouge, ovoïdes, à peu près glabres, bourgeonnement duveteux, rougeâtre, jeunes feuilles trilobées, vert rougeâtre en dessus, blanches duveteuses en dessous, avec une légère teinte rose s'accroissant vers les bords.

Celles un peu plus âgées, un peu tourmentées ou ondulées, grossièrement chagrinées, arrondies, tri ou quinquelobées ; base des nervures souvent un peu rose en dessous ; stipules très petites, roussâtres, jeunes inflorescences apparaissant au 3^e ou 4^e nœud, petites, ovales, boutons de fleurs rouge.

Rameaux fortement dressés, souvent contigus à la branche mère, de moyenne grosseur (6 à 7 millimètres), effilés, souvent un peu aplatis perpendiculairement au bourgeon. Jeunes sarments vert ou vert rougeâtre, lisses ; l'écorce à l'adulte gris clair ou jaune pâle, parfois brun canelle foncé sur les individus vigoureux. Mérithalles courts d'environ 6 à 7 centimètres de long (en moyenne une quinzaine par mètre) finement striés glabres. Nœuds un peu renflés, peu teintés, moëlle rouilleuse, assez développée (3 millimètres d'épaisseur), diaphragmes à peu près plans, d'environ 1 m/m 15 d'épaisseur, vrilles peu développées, simples ou bifurquées et manquant souvent.

Feuilles adultes moyennes ou petites un peu plus longues que larges (9 centimètres sur 11,12) généralement arrondies.

Sinus supérieur peu profond, 1/3 environ du limbe, en U presque fermé, parfois seulement marqué. Les latéraux nuls sont représenté par une découpe plus profonde. Sinus pétiolaire à lèvres assez développées ; dentelure assez fine, presque régulière, mucronée ; limbe plan, à face supérieure lisse, assez finement reticulée, glabre, l'inférieure grise, garnie de poils courts, raides, mêlés de flocons cotonneux.

Pétiole petit, grêle, cylindrique, lisse, rose, un peu plus long que les nervures principales ; défeuillaison assez tardive.

Fruits.

Grappes petites ou moyennes (parfois grosses), pesant de 100 à 120 grammes. Cyliroconiques, assez souvent ailées sur pédoncule grêle, court, luxé, glabre, parfois vert rougeâtre. Pédicelles grêles, verts ou légèrement teintés de rose, pourvus de lenticelles roussâtres.

Graines ordinairement peu serrées, un peu ellipsoïdes (les plus gros 16 millimètres sur 15 de large, les moyens 13 millimètres sur 11, 5 à 12 millimètres) ; pesant de 0,8 à 1 gr. 3, abondamment tiquetés de ponctuations roussâtres ou purpurines ; pulpe fondante, vert pâle, jus sucré, acidulé, relevé d'une saveur spéciale agréable, entraînant souvent le pépin.

Pinceau vert, court, pépins ordinairement deux, relativement gros (7 millimètres de long sur 3 m/m 5, pesant de 0 gr. 026 à 0,028) ; bec émoussé, recourbé, chalaze elliptique, concave, épisperme chatain.

Ehlbling ou Bourgeois.

Synonymie. — *Elbling*, *Elbe*, *Elbele*, *Elben* ou *Alben* (Mein, Grand Duché de Bade, Alsace), *Kleinbeer* et *Klemmer* (sur la Moselle), *Burger*, *Bourgeois*, *Burgauer*, *Burgeger* (Alsace et Suisse), *Facun*, *Facan*, *Vert doux*, *Verdin blanc*, *gros blanc*, *Gouais blanc* et *Mouillet* (Lorraine et Luxembourg).

Historique et Origine. — Selon plusieurs auteurs allemands l'*Ehlbling* nous serait venu d'Italie, au iv^e siècle, et ils semblent y découvrir l'*Albuelis* de Columelle et de Pline. Il est en effet un fait acquis, c'est que la Vigne végétait en Germanie, comme en Gaule, à l'époque quaternaire. En 1881, M. Oberlin établit une enquête qui lui donna, pour la Lorraine et l'Alsace, des résultats du plus grand intérêt. Il trouva un assez grand nombre de types de vignes sauvages dans les forêts, sauf dans celles des montagnes. Or, comme tous les Ampélonomes allemands sont d'accord pour reconnaître, avec Stolz, que l'*Ehlbling* est la variété dont la culture a été, de mémoire d'homme, la plus répandue dans la vallée du Rhin, il n'est pas téméraire, dit Berget, de conclure qu'elle doit être originaire de cette Région.

Aire géographique. — En France, cette variété ne s'est guère répandue qu'en Lorraine, en particulier dans la vallée de la Moselle, où elle a été souvent confondue avec le *Gouais*. Dusieux, Cels, dans son Commentaire du 3^e livre d'Ollivier de Serres, furent de ce nombre. Ce cépage a longtemps dominé dans quelques vignobles du pays messin, comme à Sierck. Aujourd'hui l'*Aubin blanc* lui est préféré sur les Côtes de Meuse et Oberlin remarque que si on le rencontre encore, sous le nom de *Marmot*, dans la Marne, « ce n'est plus qu'à titre de cépage d'assortiment. » Nous l'avons vu, quant à nous, à Essey-les-Nancy.

Culture. — L'*Ehlbling* a pris une grande extension par suite de sa facilité d'adaptation, de sa rusticité et de son extrême ferti-

lité. Se plaisant dans tous les sols, il semble toutefois préférer les terres franches, argileuses et profondes des côteaux bas. Les terrains pauvres et secs l'épuisent vite, car la taille devant alors être assez modérée, une baisse sur la production s'en suit forcément. Dans les autres terres, ces inconvénients n'existant pas, le *Bourgeois* est très bon. Il résiste aux gelées, son débourrement est moyen ; quant à sa floraison elle est tardive. Il est rarement sujet à la coulure. Son raisin, au point de vue de la maturité, est de première époque. L'*Ehlbling* exige une taille longue, et, pour soutenir sa fertilité, il demande une forte fumure tous les 4 à 5 ans. On le défend facilement contre le mildiou ; il a besoin d'être soufré à temps contre l'oïdium. Sa sensibilité à la pourriture est attribuée à la dilatation excessive de ses grains, dont la pellicule devient trop mince, aussi la maladie a-t-elle prise rapidement sur lui, et c'est ce gros inconvénient qui empêche ce cépage d'occuper la place qu'il mériterait. Son vin, chanté par Musset dans le *Rhin Allemand*, n'est pas sans réputation et il possède quelque bouquet d'abricot très agréable.

Les produits de l'*Ehlbling* sont, du reste, assez variables, suivant la qualité des terroirs. Ils sont frais, stimulants, digestifs, très diurétiques et se prêtent à des coupages avec le *Pinot*.

Description (d'après Berget et Oberlin). — *Souche* forte, à végétation très vigoureuse et port semi érigé, écorce fibreuse et de couleur gris clair, se détachant en larges lanières irrégulières sur bois d'un brun rougeâtre.

Bourgeons simples ou doubles, gros et trapus, de couleur brune, avec pointe cotonneuse, bourgeonnement duveteux, d'un blanc légèrement violacé passant au vert jaunâtre sur les jeunes feuilles souvent colorées de grenat sur les bords, floraison d'époque moyenne, avec grappes de couleur verte et un peu odorantes, étamines plus longues que le pistil, celui-ci gros et court.

Rameaux allongés et forts, peu ramifiés ; très forts à la basse.

A l'état herbacé d'un vert rosé qui passe au rouge à l'époque de la floraison ; à l'aoutement les sarments sont de couleur brun noisette, avec larges stries régulières ; mérithalles courts de 5 à 8 centimètres en moyenne, habituellement ronds, parfois un peu aplatis ; bois assez dur, à moëlle blanche.

Nœuds forts, à diaphragmes épais. Vrilles discontinues à deux lacets fortement enroulés.

Feuilles moyennes ou assez grandes, atteignant 20 centimètres sur 15. Orbiculaires, épaisses, à parenchyme cassant à l'automne. Entières ou trilobées, les lobes inférieurs à peine indiqués, les supérieurs souvent dessinés par des sinus en V très étroits, le lobe terminal se termine par une dent plus accusée.

Sinus pétioleaire aigu, à bords rapprochés et souvent imbriqués. Limbe irrégulièrement gaufré, formant généralement gouttière suivant la nervure centrale, les bords étant moyennement relavés et plans.

Face supérieure glabre, d'un vert mat clair ; l'inférieure est couverte d'un duvet aranéeux grisâtre, peu serré, irrégulièrement distribué, denture égale, aiguë, forte.

Nervures saillantes, roses sur les deux faces, à leur point de départ, régulièrement hispides en dessous.

Pétiole gros, court, hirsute, très renflé à son insertion, vert avec des raies pourpres, formant avec le limbe un angle obtus. A l'automne les feuilles se décolorent en jaune par les bords, elles ne sèchent que longtemps après les vendanges et ne tombent que très tard avec les gelées.

Grappes insérées le plus souvent à partir du 3^e nœud, sur les 4^e, 5^e, 6^e nœuds, jusqu'au nombre de 3 et 4 par sarment, moyennes, assez grandes, d'un poids moyen de 150 à 200 grammes, simples et tassées, à graines serrées et souvent déformées par la pression ; pédoncule court et très adhérent, pédicelles ramassés et forts, à gros bourrelet, lavé de rouge sale, très verruqueux, à large pinceau incolore.

Grains gros et globuleux, souvent obovoïdes par dépression, d'un diamètre de 18 millimètres en moyenne, d'un blanc d'argent, fortement pruinés, à stigmate persistant, veineux et très pointilleux, jaunissant à maturité. Pellicule assez épaisse et élastique, non croquante, devenant très fragile à maturité. Pulpe fondante à jus incolore très abondant, à saveur fraîche et légèrement acidulée, mais plate et non relevée.

Grains au nombre de 4 à 5 quand la grappe a bien défleuri, de forme assez grande et allongés.

Maturité générale de première époque.

Chardonnay.

Synonymie. — *Arnaison blanc*, *Arnoison* (Pulliat Stoltz, Mas et Pulliat), *Aubaine* (Berget, Roy-Chevrier), *Auxeras*, *Auxois blanc*, *Auxerrois Blanc* (ces dénominations, que donne Chandon de Briailles, comme venant de Guyot, Roy-Chevrier, Stoltz, Odart, Mas et Pulliat, s'adressent plutôt, à notre avis, au *Pinot blanc vrai* ou même au *Pinot noir*). *Blanc de Champagne* (Chaptal), *Chardenet*, *Cardenai*, *Chardenay*, *Chandenay* (Morlot, Rendu, Rovasenda, Odart, Roy-Chevrier, Mas et Pulliat), *Ericey* (J. Guyot), *Gamay blanc* (Pulliat, Berget, Roy-Chevrier, Mas et Pulliat, Rouget), *Maurillon blanc*, *Morillo* (Chaptal, Pulliat, de Rovasenda, Mas et Pulliat), *Morillon blanc* (O. de Serres, Chaptal, Abbé Rozier, Bidet, Ch. Etienne), *Moulan*, *Melan*, *Melon blanc* (Pulliat, Rouget), *Noirien blanc* (Odart, Stoltz, Rendu, Roy-Chevrier, Mas et Pulliat), *Pineau blanc*, *Pinot* (Rendu, Marès, Odart, Chaptal, Mas et Pulliat), *Pinot blanc Chardonnay* (Pulliat, Mas et Pulliat).

Historique et origine. — Longtemps confondu avec le *Pinot blanc*, le *Chardonnay* est aujourd'hui bien différencié et constitue, à l'époque actuelle, une variété type. Tel est l'avis de Pulliat, de Berget et de Roy-Chevrier. Ce cépage est, en effet, différent par la texture des feuilles, l'emplacement de la nervure des feuilles, le port différent des ceps et la coloration des fruits. On note, enfin, des variations dans des feuilles du *Chardonnay*, qui jusqu'alors n'ont jamais été rencontrées dans les *Pinot*.

Son origine est absolument inconnue, et malgré ce que prétend M. Chandon de Briailles, qui en a fait une Monographie intéressante dans Viala et Vermorel, personne ne sait exactement l'époque à laquelle on le rencontre pour la première fois. L'on trouve, toutefois, en Bourgogne, une localité de Chardonnay, et cet auteur

serait personnellement assez tenté d'en rapporter l'origine à ce village. En tout cas, dès le ix^e siècle, la Bourgogne possédait ce cépage. La Lorraine le possédait-elle déjà auparavant ou vint-il chez nous à ce moment-là, nous l'ignorons. Il appert, somme toute, qu'il est cultivé parmi nous sous deux noms principaux : dans la Meurthe, il est dit *Blanc de Champagne*, alors que dans la Moselle, on le dénomme quelquefois *Auxerrois blanc*. Fort peu répandu dans notre région, où il a dû être importé avec les *Pinot*, il y aura été peu propagé parce que peu productif, et on lui a vite préféré le *Pinot blanc vrai*. M. Authelin, à Essey-les-Nancy, est un des rares viticulteurs le cultivant.

Culture. — De maturité précoce, le Chardonnay peut produire pendant une durée de 50 ans environ. Son rendement approche de 28 hectolitres à l'hectare. Le débourrement s'opère en général de fin mars à fin avril ; très atteint par les gelées printanières, il faut le cultiver sur les coteaux, afin d'éviter les bas-fonds. Relativement résistant au mildiou, il est très sensible à l'oïdium. La pourriture grise a une certaine action sur lui, ainsi que la coulure, qui se produit lors des années pluvieuses.

Au point de vue de la taille, Chandon de Briailles, dans l'*Ampélographie*, recommande la taille en gobelet. Celle-ci, dans notre région, ne réussit pas ; il exige une taille à très long bois, souvent au nombre de deux. En Lorraine, rarement cultivé isolément, le *Chardonnay* doit être mélangé à des variétés rouges, car il donne de la finesse, du bouquet et du montant, suivant le conseil de Mas et Pulliat.

En 1860, M. Huot prôna ce cépage dans un rapport à l'Académie impériale de Metz. Il dit, en effet, dans son *Enquête sur la culture et la fabrication du vin*, « que l'*Auxerrois* donne de la finesse au vin ; il en faut peu, le *Pinot* donne la fermeté. On n'aura jamais qu'à s'applaudir de le faire entrer dans une forte part dans le mélange ». D'autres ampélonomes, au contraire, voient un avantage à le vinifier seul.

Description (d'après Chandon de Briailles). — *Souche* assez vigoureuse, plus vigoureuse que celle du *Pinot noir*, de valeur à peu près équivalente à celle du *Portugais bleu* ; abandonné à lui-même, le port de ce cépage est semi-

érigé autant qu'on peut en juger, s'exfoliant en lanières assez larges, de couleur noisette rougeâtre, dans les intervalles récemment mis à nu par le retrait des lanières.

Bourgeons assez gros, bien détachés ; coniques, à écailles lisses, d'une couleur jaune, et d'un brun rougeâtre, à leur pourtour, au bourgeonnement légèrement blanchâtre, puis passant au vert clair, relativement peu tomenteux.

Rameaux longs, de grosseur moyenne, assez régulièrement cylindriques, relativement renflés et d'une couleur noisette, avec pruine bleuâtre, à la hauteur des bourgeons. Recouverts de ponctuations brunes plus ou moins nombreuses, rameaux herbacés, d'un vert jaunâtre ; mérithalles plutôt courts, glabres, à côtes très régulièrement saillantes et rapprochées ; moëlle de la moitié environ du diamètre du sarment ; nœuds assez renflés ; diaphragmes biconcaves, de 0^m/₁₀₂ d'épaisseur à partir du troisième bourgeon. Vrilles assez fortes, s'atrophiant généralement.

Feuilles de dimensions moyennes, plus longues que larges, avec un écart presque invariable d'un centimètre entre leur longueur et leur largeur. Généralement entières, souvent lobées à leur partie inférieure sur un ou sur les deux côtés ; lobes supérieurs simplement marqués par une dent plus accusée ; les côtés de la feuille sont généralement parallèles, ce qui leur donne une forme allongée ; relativement minces, glabres et lisses, à la face supérieure, peu mouvementées, quoique possédant de larges ondulations ; face supérieure d'un vert clair et face inférieure d'un vert encore plus clair ; sinus pétiolaire en U, avec des nervures bordant le limbe jusqu'à la première subdivision. Les deux premières nervures de la face supérieure, toujours à nu, ont une couleur verdâtre, ainsi que les sous-nervures et sont revêtues de poils raides en petite quantité à la face inférieure de la feuille, qui est garnie de rares bouquets de poils aranéux. Pétiole d'une longueur de 10 centimètres environ, verdâtre ou légèrement violacé, renflé et coudé à sa base, formant souvent un angle droit avec le limbe ; assez régulièrement cylindrique et avec un sillon très marqué ; au moment de leur chute, à l'automne, les feuilles prennent une coloration jaune clair, elles ne rougissent jamais.

Fruits.

Grappes moyennes ou petites à une ou deux ailes assez nettement accusées ; longueur moyenne de 8 à 10 centimètres, larges de 6 à 8 centimètres, et poids moyen de 75 grammes ; à grains larges et millerandés chez les vieilles vignes, à grains compactes et serrés chez les jeunes, situées sur les pampres à la 3^e ou à la 4^e feuille (le nombre des grappes par cep oscille entre 2 et 10 suivant l'âge et l'année). Pédoncule inséré perpendiculairement sur le pampre ou formant avec lui un angle assez ouvert, puis coudé à la hauteur de la première ramification ; assez délié, ligneux jusqu'au voisinage de l'onglet, de couleur vert jaunâtre, parfois strié de pourpre. Pédicelles lisses, de couleur vert jaunâtre, et légèrement verruqueux sur leur renflement ; pinceau d'un brun rougeâtre et peu adhérent au grain (de 3 à 4 millimètres).

Grains de forme variable, sphériques, ou légèrement oblongs, asymétriques, de grosseurs très irrégulières dans une même grappe et souvent disposés par rangées transversales, de couleur nettement jaune ambré au soleil, et vert à l'ombre ; pellicule mince et translucide, laissant voir les pépins à l'intérieur, recouverte d'une pruine fine et ambrée, de ponctuations et de macules jaune

brun. Jus de raisin à saveur franche et sucrée. Chair légèrement consistante ; son parfum dans les grands crus est d'une finesse remarquable. Pépins au nombre de 1, 2 ou 3, relativement petits, à bec plutôt court ; couleur se rapprochant d'un jaune verdâtre, pointe extrême blanchâtre, chalaze relativement peu saillante.

L'Aligoté.

Synonymie. — *Alligotay*, *Plant de Troyes*, *Blanc de Troyes* (Dijon), *Plant gris* (côte de Nuits), *Vert blanc* (Jura, Rouget), *Griset blanc* (Beaune), *Giboudot blanc* (Saône-et-Loire).

Historique et Origine. — C'est en 1780 qu'il est fait mention pour la première fois de l'*Aligoté* dans l'Enquête de Dupré de Saint-Maur. Certains vieux vignerons lui donneraient une origine bourguignonne, mais nous ne pouvons l'affirmer. Il a été introduit en Lorraine vers 1894 et à nouveau en 1904, par les soins de M. Toussaint, d'Essey-les-Nancy, qui le fit planter dans le vignoble de Bulligny.

Ampélographie comparée. — Certains auteurs ont cru trouver dans l'*Aligoté* trois variétés différentes, d'autres, au contraire, n'en reconnaissent qu'un type et pourtant, à bien étudier les cépages, Durand et Pacottet distinguent l'*Aligoté vert* et l'*Aligoté rouge*. Le premier est celui que nous rencontrons en Lorraine. Très productif, il a une grappe qui reste verte comme celle du *Melon* ; le second ne nous intéresse pas.

Culture. — Exigeant une taille en gobelet ou en éventail, demi-longue, à deux ou trois yeux, l'*Aligoté* est un cépage saisonnier, dont la production est doublée par un pincement des feuilles au-dessus du raisin, après la fleur, et par une rognure de 8 à 10 feuilles au-dessus de la dernière grappe, à la véraison.

Dans les sols d'origine jurassique, calcaires et ferrugineux, son vin est de qualité. Cépage rustique, se plaisant sur les coteaux beaucoup plus que dans les plaines, sa production moyenne à l'hectare est de 40 à 50 hectolitres. Atteint par les gelées printanières, mais en souffrant peu, l'*Aligoté* est insensible à la chlorose et l'oïdium n'a aucune prise sur lui. Quant au mildiou, il est difficile de le protéger contre ses effets funestes. Il craint le blak-rot et l'anthracnose, ses racines souffrant vite du pourridié.

Vinification. — Son vin est vineux, bien étoffé, sans être très corsé ; il se fait au bout de 4 à 5 ans et gagne à être mis en bouteilles. Il présente l'inconvénient de se casser et de prendre, à l'air, une teinte cuivre foncé. Son degré alcoolique est, en moyenne, de 1°5, son acidité de 6 à 7 gr. en acide tartrique, sa richesse en tanin est souvent nulle et ne dépasse jamais 0 gr. 05.

Description (d'après Viala et Vermorel). — *Souche* d'une très grande vigueur, tronc de grosseur moyenne, recouvert d'une écorce grossière, s'enlevant en lanières très irrégulières, les racines sont plutôt traçantes.

Bourgeons gros, coniques, à écailles carminées dans leur jeune âge et brunes à l'état adulte ; bourgeonnement cotonneux, blanc verdâtre avec des soupçons de carmin ; les jeunes feuilles trilobées sont duveteuses, blanches sur les deux faces, leurs nervures et leurs dents sont bien marquées ; vertes et dépourvues de tomentum, les grappes de fleurs apparaissent assez tardivement.

Rameaux longs, droits, gros, avec des entre-nœuds moyens ; nœuds très apparents, vrilles courtes, peu bifurquées, mais trapues. A l'état herbacé les sarments sont veineux, violacés, pruinés, surtout près de leur extrémité.

Feuilles moyennes, aussi longues que larges, à trois lobes, le sinus pétiolaire est en V dans les jeunes feuilles ; en lyre, avec tendance à se fermer dans les feuilles adultes ; les sinus latéraux supérieurs sont nuls ; les sinus supérieurs sont peu apparents, de sorte que la feuille est ronde. Les feuilles sont planes ou légèrement gaufrées à l'état adulte ; limbe très peu épais, vert foncé, glabre, luisant à la face inférieure.

Dents aiguës, moyennes et sans taches, nervures bien marquées, pétiole long, de grosseur moyenne, fortement renflé à ses deux extrémités et de même couleur que le sarment, glabre et ne présentant pas de sillons, inséré sur le limbe à angle presque droit.

A la défloraison, le limbe est jaune pâle et se détache facilement du pétiole, qui tombe peu après.

Fruits.

Grappes groupées, au nombre presque constant de trois, à partir de la quatrième ou cinquième feuille, petites, allongées, cylindro-coniques, serrées, composées de grains adhérents en même temps à maturité, rafle d'un vert gris, ne présentant pas de ramifications, portant des pédicelles très courts, menus, terminés par un bourrelet petit et trapu, orné de lenticelles, pinceau court, charnu, sur lequel le grain est peu adhérent.

Grains petits, ronds, à ombilic très marqué ; pruine blanche et abondante, peu épaisse, très élastique ; à la maturité elle prend une teinte jaune cuivré, qui devient gris rosé du côté du soleil ; cette teinte a valu au cépage le nom de Plant gris.

Pulpe incolore, abondante et fondante, riche d'un jus très sucré, vert jaune, à saveur relevée, sans goût spécial ; le plus souvent deux graines très petites.

CHAPITRE V

Raisins de Treilles.

Le raisin de treille semble, en général, avoir moins souffert de la crise qui a atteint le vignoble, et, fort heureusement, chaque cultivateur possède encore contre sa grange, ou son habitation, quelques vieux ceps, qui, ceux-là, produisent encore et donnent, parfois, de fort beaux revenus quand on sait en tirer parti. Il nous a paru utile, de ce fait, de donner la description des deux variétés qui peuvent être employées dans notre Région avec réel avantage, car si les treilles sont encore généralement conservées, combien auraient besoin d'être renouvelées, et il y aurait grand profit à choisir des cépages qualifiés et aptes à donner un revenu rémunérateur, ces variétés productrices ne demandant pas plus de soins que les autres. Le *Chasselas doré* et le *Chasselas rose* gagneraient donc à être plus répandus ; espérons, d'ici peu, les voir prendre chaque jour plus d'importance.

Chasselas Doré.

Synonymie. — *Chasselas doré de Fontainebleau, Chasselas de Thomery, de Montauban, Angevin, de Bordeaux, du Doubs, de Florence, de Pondichéry et de Bar-sur-Aube.*

Variété : *Fil d'argent* (Lorraine).

Historique et Aire géographique. — On le rencontre un peu partout, en Lorraine en particulier, où il est même employé comme cépage viticole, dans la vallée de la Meuse. Point de départ d'une foule de variétés et sous-variétés, ce cépage est un raisin de table remarquable, et qui, par une culture entendue et appropriée, peut donner de fort beaux résultats.

Culture. — Débourage plutôt tardif, floraison généralement beaucoup au delà de celle de la plupart des autres cépages de maturité contemporaine. Période de maturation assez courte.

Cultivé en espalier, la forme des cordons peut être indifféremment horizontale ou verticale, en ayant soin de ne pas surcharger les ceps et d'opérer un ou deux effeuillages successifs. De conservation facile, le *Chasselas* craint peu le mildiou, l'antracnose et le Black-Rot. L'oïdium seul l'atteint.

Description. — *Souche* vigoureuse, à port rampant, tronc de grosseur moyenne, écorce en fines lanières, d'un brun fauve et terne.

Bourgeons courts, gros, à bourgeonnement glabre, ou presque glabre, légèrement teinté de grenat.

Jeunes feuilles glabres, à coloration très particulière d'un brun doré et luisant, minces, à dents assez détachées, caractère constant, sur les extrémités des rameaux de tout âge.

Rameaux de longueur et de grosseur moyennes, droits, peu ramifiés, d'un vert jaune clair, peu nuancés de rose vers les extrémités à l'état herbacé, d'un roux fauve à l'aoutement, plus foncé sur les parties exposées à la lumière. Mérithalles longs, cylindriques, finement et vaguement striés, glabres, non pruneux ; bois plutôt teinté, d'un vert clair à l'intérieur. Moëlle abondante ; foncée, nœuds assez forts, courts, diaphragmes peu épais ; plan concave, vrilles fortes, longues, bifurquées.

Feuilles moyennes ou sur-moyennes, un peu plus longues que larges, suborbiculaires, minces, un peu ondulées sur les bords, quinquelobées, sinus laté-

raux supérieurs toujours peu creusées; sinus latéraux inférieurs plus profonds; sinus pétiolaire étroit et presque fermé; face supérieure glabre, d'un vert pâle et un peu luisant, face inférieure d'un vert à peine clair, peu pubescente sur les nervures et à poils courts et droits. Dents larges, obtuses et arrondies, quelquefois subaigues, à mucron jaunâtre, nervures d'un vert plus clair, larges et aplaties ou peu proéminentes, sur le limbe qui est plan. Pétiole long, grêle, glabre, rosé, à angle presque droit avec le limbe.

A l'époque de la défeuillaison et dans les régions septentrionales, lors de la maturité du fruit, les feuilles sont marbrées de jaune et de brun fauve.

Fruits : Grappes moyennes ou sur-moyennes, coniques ou cylindro coniques, rarement aileronnées; compactes, ou lâches suivant le sol, l'âge du cep et la température au moment de la floraison. Pédoncule de force et de longueur moyennes, parfois long, subligneux à son insertion, pédicelles assez longs, pinceau court.

Grains moyens ou sur-moyens (surtout ceux des grappes ciselées), sphériques, réguliers de grosseur dans la même grappe, à peau fine, quoique ferme et résistante, passant du vert clair au blanc verdâtre, puis au blanc un peu ambré et translucide, tachés de roux doré du côté exposé au soleil; chair molle ou croquante suivant la nature du sol, l'âge du cep et sa charge, juteuse et fondante, à saveur simple et sucrée; graines de deux à quatre par grain, plutôt petites et ramassées, à bec assez court, de coloration foncée.

Chasselas Violet ou Rose.

Synonymie. — *Chasselas rose d'Alsace, de Montauban, Chasselas rose de Meurthe-et-Moselle, Cerisé, Ceraso, Cerèze, etc.*

La couleur gris violet, qui teinte ses grains et ses vrilles dès leur formation, déprécie beaucoup, paraît-il, ce cépage aux yeux de certains acheteurs. Mais pour nos marchés locaux, il n'y a pas lieu de faire entrer en ligne ce facteur, insignifiant à notre avis, car, par ailleurs, cette variété est d'une fertilité remarquable, sa vigueur et sa maturité étant, d'autre part, identiques à celles du *Chasselas doré*. De fort bonne qualité, ses raisins se conservent admirablement. On doit, de préférence, lui donner une taille très courte ; il craint peu les gelées, et, même atteint par celles-ci, des bourgeons adventifs suppléent aux premiers dégâts. Comme le *Chasselas doré*, les maladies ont peu de prise sur lui.

Description. — *Souche vigoureuse à port étalé, tronc fort.*

Bourgeons gros, trapus, à bourgeonnement glabre, d'un rouge sombre ; jeunes feuilles d'un brun violacé terne, jeunes grappes de fleurs fortement envinées.

Rameaux longs, de grosseur moyenne, un peu sinueux, d'un rouge violet à l'état herbacé, d'un brun violet sombre et terne à l'aoutement. Mérithalles de longueur moyenne, largement et peu profondément striés, à bois tendre et à moelle abondante. Nœuds peu saillants, vrilles longues et grêles, très envinées.

Feuilles de dimensions moyennes, orbiculaires, aussi larges que longues, révolutes sur les bords et largement tourmentées, sub-lobées sur les sinus latéraux supérieurs assez profonds, mais presque fermés. Sinus pétioleaire en V assez largement ouvert, glabre sur les deux faces, dents courbées, arrondies, peu marquées et mucronées. Nervures fortes proéminentes, teintées de violet pourpre et de jaune violacé à la défeuillaison. Pétiole long, grêle, à angle droit avec le limbe, coloré en rouge violacé clair.

Fruits.

Grappes moyennes ou sur-moyennes, cylindriques, peu serrées, ailées, à aile courte et peu volumineuse, pédoncule court, de force moyenne, vert et teinté de rose violacé par bandes à la maturité complète. Pédicelles courts, grêles, à bourrelet conique bien détaché.

Grains moyens, sphériques, à ombilic marqué nettement par un point stigmatique sombre ; d'un rouge violacé aussitôt après la défloraison passant au rose violet plus clair et lumineux à la maturité complète. Peau ferme et fine, chair plutôt croquante et sucrée, à saveur simple et délicate.

Parvenu au terme de la description de toutes les variétés de Vigne cultivées en Lorraine, il ne sera pas sans intérêt de publier ici un tableau permettant de juger, d'un coup d'œil, les époques de débourrement, de formation de la grappe et de la floraison des principales espèces, telles qu'elles résultent des observations faites à l'Ecole de Tomblaine, et qui nous ont été aimablement communiquées par M. Pillot, chef des cultures.

Ces relevés ont été faits en 1911, année très sèche et très favorable à la Vigne; c'est une observation, qu'il ne faudra pas perdre de vue pour en tirer des conséquences qui, en les généralisant, risqueraient de n'être pas exactes.

Noms des variétés.	Date du débourrement.	Date de la formation de la grappe.	Date de la floraison.
—	—	—	—
Gamay de Bourgogne. . .	23 avril.	30 mai.	14 juin.
— Liverdun . . .	23 —	30 —	14 —
— du Beaujolais . . .	23 —	30 —	17 —
— hatif des Vosges . . .	23 —	30 —	12 —
— blanc.	26 —	2 juin.	17 —
Pinot noir	26 —	2 —	18 —
— de Pagny	26 —	2 —	18 —
— Vert doré.	26 —	2 —	17 —
— Saint-Laurent . . .	26 —	2 —	15 —
— gris	27 —	2 —	18 —
— blanc	27 —	2 —	18 —
— Meunier	27 —	2 —	19 —
Melon	25 —	30 mai.	18 —
Chardonay.	23 —	30 —	17 —
Alligoté.	25 —	2 juin.	18 —
Aubin blanc	23 —	30 mai.	18 —
Vert noir	27 —	2 juin.	18 —
Ericé.	23 —	30 mai.	14 —
Bourgeois	23 —	30 —	19 —
Vert blanc.	27 —	2 juin.	18 —
Chasselas rose	{ 27 — 22 —	{ 29 mai. 23 —	{ 17 — 12 —
			{ Ceps en plein air. Ceps d'espalier à exposition sud.
Chasselas doré de Fontai- nebleau	{ 25 — 18 —	{ 27 — 20 —	{ 14 — 9 —
			{ Ceps en plein air. Ceps d'espalier à exposition sud.

TROISIÈME PARTIE

Notions d'ensemble sur le climat
de la Région lorraine.

TROISIÈME PARTIE

Notions d'ensemble sur le climat de la Région lorraine.

CHAPITRE PREMIER

Climat et température.

INTRODUCTION. — Après la nature des cépages, le climat est le facteur capital de la production viticole.

Nous étudierons donc ci-après le climat régional dans ses rapports avec la viticulture. Pour tout ce qui concerne la Météorologie, c'est-à-dire pour l'étude des différents phénomènes atmosphériques, et pour éviter des redites continuelles, nous tenons à mentionner que nous avons eu principalement recours dans cette étude aux statistiques établies par M. l'Abbé Vautrin, pour la période allant de 1799 à 1821, à celle du docteur Simonin, pour 1841 à 1859, enfin aux nombreuses publications de M. Millot, ancien Officier de Marine, Professeur honoraire à la Faculté des Sciences de Nancy, pour toute la période actuelle, et aux graphiques dressés par M. de Metz-Noblat, membre de l'Académie de Stanislas.

CLIMAT. — Le Climat est la résultante des températures journalières se produisant en une même contrée. Les variations qui existent entre les températures extrêmes d'une même région, sont

dues à la lutte incessante, provenant de l'action du rayonnement céleste, qui refroidit la terre, et de l'action du soleil, qui l'échauffe, ces deux causes l'emportant alternativement l'une sur l'autre.

La Région lorraine est comprise, toute entière, dans la zone du Climat vosgien, dont elle constitue véritablement le type primordial.

Le climat lorrain est, pour ainsi dire, le plus rude de toute la France, avec une moyenne générale annuelle de $+ 9^{\circ}5$, été $+ 18^{\circ}$, hiver $+ 1^{\circ}5$. (Millot, Cours, page 150.) Le climat de la Meuse est plus doux, d'une façon générale, que celui de la Lorraine, en raison de l'influence qu'y font encore sentir les vents marins de l'Ouest, mais, plus peut-être qu'ailleurs, la configuration du sol y produit des différences de température parfois très sensibles, avec un air très vif et très sec sur les plateaux, alors qu'il est beaucoup plus tempéré dans le fond des vallées.

La caractéristique la plus évidente de notre Climat consiste dans une extrême variabilité, se manifestant surtout dans la première moitié de l'année, époque dans laquelle il n'est pas rare de voir, au printemps, la température varier de plus de 25° entre la matinée et trois heures de l'après-midi, même par un beau temps fixe.

On pourrait représenter de la façon suivante une année moyenne, comme on les rencontre actuellement, au point de vue de la végétation et des phénomènes météorologiques. En Lorraine, la Vigne se réveille vers la fin de mars, alors qu'au hâle d'hiver succèdent les premières chaleurs du printemps. Avril est un mois à température incertaine, bien connu par ses calendes, et, quelquefois encore, par des chutes de neige, comme cela a eu lieu dans la semaine qui précéda Pâques en 1865, précisément l'année la plus célèbre dans nos pays au point de vue viticole. Le mois de mai est rarement beau, traversé néanmoins souvent par des chaleurs accablantes, qui amènent les premiers orages et des pluies qui durent parfois jusqu'à la fin du mois de juin. C'est du 15 juillet au 15 août que la chaleur est la plus forte occasionnant de nouveaux orages. Septembre est très variable depuis un certain nombre d'années, alors que, jadis, il était d'une température égale

et chaude, très favorable à amener le développement du raisin, la fraîcheur du matin et les brouillards favorisant singulièrement la maturation des grains. Octobre présente souvent des jours ensoleillés, c'est l'époque de la vendange, qui, dans notre région, d'après les résultats de notre enquête, oscille du 14 septembre au 18 octobre. Il faut d'ailleurs remarquer que l'époque de la récolte, indépendamment de la précocité plus ou moins grande des années, varie, dans d'assez fortes proportions, suivant les différentes parties de la Région. C'est ainsi qu'elle s'effectue à Thiaucourt et à Pont-à-Mousson huit jours plus tôt qu'aux environs de Nancy.

Autrefois les saisons étaient bien distinctes, mais il semble qu'aujourd'hui il n'en soit plus ainsi, et que nous ne passions plus que par une période d'hiver et une d'été, toutes deux, d'ailleurs, marquées par de brusques et perpétuelles variations de la température.

TEMPÉRATURE. — De l'ensemble des observations faites à Nancy, la température mensuelle moyenne s'établit de la façon suivante :

Décembre	1°30	{	Hiver	1°43
Janvier	0°76			
Février	2°23			
Mars	4°64	{	Printemps.	9°05
Avril	9°49			
Mai.	13°02			
Juin	15°84	{	Eté	17°70
Juillet.	18°41			
Août	17°85			
Septembre	14°37	{	Automne	9°42
Octobre	9°45			
Novembre	4°43			

D'après l'abbé Vautrin, de 1799 à 1821, à Nancy, la température moyenne aurait été de 10°74, avec un maximum de 36°25 et un minimum de — 21°25.

Selon les observations du Docteur Simonin, la température moyenne à Nancy, de 1841 à 1859, a été de + 9°325, avec un maximum de + 32°50 et un minimum de — 22°40.

Hiver	+ 1°29
Printemps	+ 9°02
Été	+ 17°06
Automne	+ 9°28

La température moyenne, à Verdun est de 10°7 et à Bar-le-Duc de 10°17.

On a pu relever les quelques températures extrêmes suivantes :

A Nancy + 37°12 le 26 juillet 1782 et + 39°20 le 16 juillet 1881.

A Nancy — 25° (décembre 1879).

A Toul — 29° (décembre 1879).

A Bellefontaine — 30° (décembre 1879).

A Metz + 38°13 (1781).

A Metz — 27°60 (1784).

A Epinal + 36°83 (juillet 1778).

A Epinal — 30° (1789 et 1879-1880).

On voit ainsi que l'écart thermométrique peut aller jusqu'à 65° dans notre pays.

Nous emprunterons aux travaux d'Olry (1) principalement, le relevé des années remarquables au point de vue des températures extrêmes supportées en Lorraine depuis près de 500 ans.

Quelques hivers rigoureux.

1407-1408. — Hiver surnommé le *grand hiver*, qui dura soixante-six jours de forte gelée. La plupart des vignes et des arbres fruitiers furent détruits.

1434-1435. — Hiver rigoureux, qui commence le 25 novembre (4 décembre), par quantité de neige ; la gelée dure trois mois trois jours. L'eau, qui découle des linges mouillés placés devant le feu pour sécher, gèle en tombant. Les charrettes traversent la Moselle sur la glace. Près de Metz, depuis cent ans, il n'avait fait si froid. Quantité d'oiseaux et de bêtes sauvages périrent (J.-H.).

(1) *Recherches sur les phénomènes météorologiques de la Lorraine* (Passim).

1436-1437. — Gélée très forte, qui dure douze semaines, du 8 décembre au 12 février.

1442-1443. — Fortes gelées, grandes neiges, trois pieds d'épaisseur, ailleurs six pieds.

1446-1447. — Gelée du 18 octobre (27) au 3 mars (12).

1457-1458. — Hiver commencé le 12 (21 novembre) et qui dure jusqu'au 18 (27) février. Quantité de neige ; les voitures traversent les rivières sur la glace.

1469-1470. — « *Moult grand hiver et moult froid* », qui dura dix-neuf semaines, jusqu'à la première semaine de maye (J.-H.).

1480-1481. — L'eau gela dans les puits, le vin dans les celliers, les arbres se fendirent dans les vergers ; il fallut couper les vignes sur pied.

1490. — Année dite des « grandes neiges » (J. H.).

1500. — En novembre, la Moselle avait deux pieds d'épaisseur de glace.

1510-1511. — Neige en grande quantité, voyageurs dévorés par les loups.

1513-1514. — Douze semaines de gelées, glace de cinq pieds d'épaisseur (J.-H.).

1537. — Rude hiver, mentionné par une inscription lapidaire à Senones (Vosges).

1564-1565. — Hiver si rude que, de mémoire d'homme, on ne se souvenait d'avoir vu une saison si rigoureuse.

Les arbres fruitiers, les noyers périrent. A Toul, on fut obligé de tailler les vignes jusqu'à la souche ; quantité d'animaux sauvages périrent.

1570-1571. — Gelée très forte du 1^{er} décembre au 1^{er} mars, vignes et arbres fruitiers gelés.

1607-1608. — Hiver cruel surnommé le *Grand hiver*, qui dura deux mois, et pendant lesquels quantité de personnes et d'animaux périrent.

1617-1618. — Hiver qui dura de novembre à Pâques.

1637-1638. — Du 17 décembre à la fin de février, froids rigoureux, vignes abimées.

1658. — Hiver caractérisé par de grandes neiges et des froids intenses.

1670. — Gelée extrêmement forte, vignes gelées à peu près partout.

1685. — Gelée générale et très intense ; l'Océan est gelé à une lieue du rivage.

1686. — Gelée si rude que la Moselle fut prise presque jusqu'au fond.

1709. — Terrible hiver, dont le souvenir n'est pas encore effacé. Il commença le 5 janvier au soir, et le lendemain, à pareille heure, la glace avait plus de deux pieds et demi d'épaisseur, les rivières portaient au bout de dix à douze jours. Blé perdu, arbres fruitiers presque tous gelés ; arbres des forêts se fendant avec grand fracas dans les bois ; vigne maltraitée d'une façon inouïe. On trouva sur le sol de la Cathédrale de Metz plus de deux cents chauves-souris péries. Le froid dura six semaines, même deux mois, les horloges ne marchaient plus, et quantité de personnes sur les routes, de cerfs et de sangliers dans les forêts, de pigeons dans les colombiers, périrent de froid.

1716. — Neige telle, que, de mémoire d'homme, on n'en avait tant vu ; glace de quatre à cinq pieds d'épaisseur dans les étangs où l'eau surpassait cette profondeur.

1730-1731. — Froid intense, qui fait périr les perdrix et les chevreuils. Une déclaration du Duc de Lorraine suspend la chasse au chevreuil pendant deux ans et à la perdrix pendant trois ans à la suite de cet hiver.

1730-1740. — En janvier, le froid fut, à Lunéville, de 4° plus vif qu'en 1709. Les arbres des bosquets éclataient avec fracas ; la glace de la Moselle avait vingt-sept pouces. Pendant ce froid, si rude en Lorraine, Paris ne subissait que —10° Réaumur. Déjà, en 1709, on avait remarqué que la Seine, entre les ponts, n'était point prise.

1741. — Vignes gelées en Lorraine.

1751. — Quantité de neige.

1766. — Glace de huit à douze pouces d'épaisseur.

1767. — Froids intenses en janvier ; quantité de neige ; glace si épaisse sur les rivières, qu'il ne coulait presque plus d'eau dessous.

1776. — Hiver rigoureux, surtout du 20 janvier au 1^{er} février, 22^o. Point de lieu à l'abri de la gelée ; les seaux gelaient auprès du feu.

1783. — Hiver très rigoureux.

1781-1785. — Froids très rigoureux vers le 4 janvier, 22^o C. ; neige en si grande quantité, dans les Vosges, que des maisons furent entièrement ensevelies.

1788-1789. — Hiver, qui débute au 20 novembre, et donne cinquante jours de gelée intense en Lorraine.

A Neuf-Brisach, on constate, —24^o5 Réaumur et à Bâle jusqu'à —^o37. Des oiseaux des régions polaires, des ortolans du Spitzberg descendent à Metz au nombre de 24. Dans la débacle, des glaçons de la Moselle avaient, quelques-uns, jusqu'à vingt-six pieds d'épaisseur. Deux enfants, dans la rue des Artisans, furent trouvés morts de froids.

1795. — Hiver qui dure quarante-deux jours, avec des froids qui donnent —23^o.

1798-1799. — Froids très rigoureux ; —24^o73 à Epinal.

1812-1813. — Hiver prématuré et rigoureux, dès la fin de l'automne, qui causa en Russie, les désastres de la *Grande Armée*.

1827. — Hiver présentant une période très rigoureuse, car on constate —25^o de froid.

1829-1830. — Hiver, l'un des plus rigoureux du siècle, appelé le *Froid Hiver*. Il commença le 3 décembre et dura soixante-huit jours consécutifs ; on l'a comparé aux hivers, tristement célébrés, de 1752, de 1739-1740 et de 1709. On entendait les arbres éclater dans les forêts et la terre était gelée à un mètre de profondeur dans les lieux couverts de neige, et à un mètre et demi dans les lieux non abrités. La Moselle et la Moselotte, dans les Vosges, étaient partout prises, et, en certains endroits, la glace avait jusqu'à un mètre et demi d'épaisseur. On constate à Epinal —26^o C. le 3 février.

1838. — Hiver rigoureux.

1845. — Hiver rigoureux, grande quantité de neige.

1853. — Grande quantité de neige en février, deux mètres d'épaisseur en plaine dans les Vosges.

1870-1871. — Hiver rigoureux en décembre ; -22° les 8 et le 9 décembre et jusqu'à -26° à la station de Bellefontaine dans la forêt de Haye. Nos armées souffrent de cette température rigoureuse.

1879-1880. — Hiver, l'un des plus longs, des plus rigoureux du siècle, ayant offert des températures extraordinairement basses sur certains points du pays. Il débute, le 4 décembre, par un ouragan de neige ; celle-ci commence à tomber dans la nuit du 5 au 6. Dès le 7, un froid de -10° se produit, et, le 10, on constate en moyenne -24° en plaine par tout le pays, -29° au Mont Saint-Michel, près de Toul, -30° à Bellefontaine dans la forêt de Haye, et -35° dans certaines parties des Vosges. Le 30 décembre, une tempête de dégel se produit, mais au bout de quatre jours, le froid reprend et donne, pendant un mois encore, des températures nocturnes de -12° à -15° . Cette gelée fut meurtrière, désastreuse même pour quantité d'arbres fruitiers et forestiers, surtout pour ceux qui se trouvaient dans les vallées profondes et resserrées.

Quelques étés humides et froids.

1481. — Au 8 juillet (17), on ne voyait encore aucun raisin dans les vignes.

1484. — Récoltes en blés pourries dans les champs.

1487. — Blés germés sur pied.

1506. — On vendangea pendant l'été de la Saint-Martin (11 novembre).

1511. — Dans tout l'été, pas une belle semaine. Les raisins ne purent murir.

1565. — Année humide et froide, qui fit périr un grand nombre de personnes.

1601. — « En ceste dicte année et pendant les fenaisons et moissons, il y eust une pluye continuelle, que les foins furent

partye pourris sur terre, partye noyés et emmenés par débordement des eaux, et les froments germinés, tant ceux qui étaient droits en épis que les coupés et mis en terre qui causa une cherté grande au vieil blé ! » (*Journal de la Soc. d'Arch. lorr.*, 1869).

1642. — Jamais on n'avait vu une année si humide ; il gela à glace pendant les jours caniculaires !

1648. — Fenaison retardée jusqu'au 15 août.

1658. — Pluies presque continuelles ; les froments et les raisins entrèrent seulement en fleurs le 4 juillet.

1725. — Pluies continuelles de mai à septembre ; les grains germèrent sur pied et furent entièrement pourris à la campagne. Des sources nouvelles se produisent à Lay-Saint-Christophe. L'année suivante : même calamité ; le blé ne put être converti en pain, ni employé comme semence, on fut obligé d'en faire venir de l'étranger.

1740. — Les moissons commencèrent fin d'août et ne furent terminées que vers le 1^{er} octobre.

1769. — A Verdun, les eaux croupissent dans les prés pendant dix mois.

1816. — Année dite la *Mauvaise année*, si calamiteuse que, de mémoire d'homme, on ne se souvenait d'en avoir vu pareille. L'été fut excessivement pluvieux et la fenaison ne se fit que dans la seconde moitié de juillet. Pas de chaleur pour mûrir les blés ; du 21 au 26 août, brouillards et gelées blanches. La moisson, qui avait été précédée, pendant la belle saison, de quatre-vingt-dix jours de pluie sur cent-quinze journées d'été, commença vers le 29 août, quand le 2 septembre arriva une giboulée de neige et de grésil. Le lendemain un spectacle, digne d'inspirer une éternelle pitié, plonge la population dans la stupeur et la consternation : une couche de neige couvrait les blés couchés depuis plusieurs semaines et ensevelis sous les herbes ; et ce grain représentait la subsistance de toute l'année, et le blé vieux, devenu rare, se vendait 80 francs l'hectolitre. L'année suivante, le blé vieux se vendit de 120 à 125 francs le resal. Quantité de personnes moururent de faim..., on se nourrissait de pain d'orge et d'avoine, d'herbes, d'écorces... Le pain bis se vendait jusqu'à 2 fr. le kilogramme.

1823 et 1824. — Étés humides, ciel presque toujours couvert. Les années les plus pluvieuses qui viennent ensuite sont :

1828. — Avec cent-quatre-vingt-dix-sept jours de pluie et trente jours de neige.

1845. — Avec cent-quatre-vingt-quatorze jours de pluie et trente-neuf jours de neige ; la récolte de blé manque et amène la disette de 1846, où le blé monte à 60 francs les 120 litres.

1850-1857. — Période signalée dans les vignobles du Toulois sous le nom de *Sept Vaches Maigres*.

1854. — Été très pluvieux, cent jours de pluie, du 1^{er} avril au 10 octobre ; disette, pain cher.

1856. — Pluies d'été très fortes, surtout en mai et juin, débordement de la Loire, de la Saône et du Rhône.

1860. — Du 1^{er} avril au 1^{er} octobre, 90 jours de pluie ; été peu chaud, moisson des céréales très tardive, beaucoup d'avoines surprises sur pied par la neige du 12 octobre ; des champs assez nombreux ne furent pas récoltés.

Quelques années remarquables de chaleur.

1228. — Moisson terminée avant la fête de Saint-Jean.

1232. — En juillet et en août les œufs cuisaient au soleil.

1252. — On a vu « trois soleils ».

1268. — Chaleur très grande.

1278. — Année abondante.

1282. — Année précoce.

1283. — Année précoce.

1284. — Moisson très précoce.

1286. — Année abondante en fruits et biens de toute espèce.

1293. — Été chaud et sec.

1297. — Raisins mûrs le 4 août.

1358. — Chaleur si grande que les raisins sèchent dans les vignes.

1420. — Le 10 avril (19), fraises mûres ; le 30 avril (9 mai), cerises vendues à la livre ; le 1^{er} mai (10), pois et fèves vendus en

cosses ; le 6 juin (14), pain de seigle nouveau ; le 10 juillet (19), des raisins mûrs ; le 22 juillet (31) on but du vin nouveau.

1442. — Été très sec, vendanges le 30 août (7 septembre).

1458. — Il ne plut presque pas du mois d'avril à la mi-octobre.

1473. — Chaleur si grande, que personne ne se souvenait de l'avoir vue si forte.

1476. — Chaleur si intense qu'on ne pouvait durer.

1483. — On fit deux vendanges, la seconde après la Saint-Remy.

1498. — Sécheresse telle que la Moselle, à Metz, n'était plus qu'un ruisseau.

1540. — Dite la *chaude année*. Vendange fin août.

1625. — Été si chaud, pendant cinq semaines, que de mémoire d'homme on n'avait vu semblable chaleur.

1666. — Chaleurs si grandes, de la mi-juillet à la mi-août, que les raisins furent séchés et tout rôtis.

1714 et 1717. — Années extrêmement chaudes, sécheresse de trois mois.

1719. — Été si chaud, que la terre desséchée était comme de la cendre ; les grains brûlent sur pied ; le vent dessèche tout. Vendanges très abondantes.

1723. — Sécheresse extraordinaire qui dura trois mois, dessécha et brûla les prairies ; disette de fourrage.

1748. — Année chaude et presque sans pluie.

1757. — Sécheresse extrême en juillet, qui crevasse profondément la terre, fait tomber les feuilles des arbres comme en automne, dessèche les raisins et ruine la vendange.

1759. — Chaleur extrême.

1760. — Vendanges abondantes.

1761. — Sécheresse extrême, le gazon des prés est tout brûlé, les fontaines presque tarées.

1766. — En cette année, on relève + 40° de chaleur.

1767. — Les 25 juin, 20 juillet, 9, 10, 14 août, le thermomètre marque jusqu'à + 39° de chaleur. Ce fut, sans doute, l'une des plus chaudes années du siècle, car mai et septembre aussi furent chauds.

1772. — Fortes chaleurs, vendanges excellentes.

1773. — On relève + 39° de chaleur, et en 1778, + 37°.

1783. — Les chaleurs surpassent tout ce qu'on avait remarqué de mémoire d'homme.

1785. — Sécheresse extraordinaire, le foin se vendit 100 livres le mille ; on prétend même qu'il en fut vendu à 140 livres.

1807. — + 36° le 31 juillet.

1811. — Été et automne très chauds.

1822. — Printemps et été constamment favorables à la végétation, chaleur très forte entremêlée d'orage. Les souris pullulent en Alsace et en Lorraine ; on leur donne la chasse et on en détruit des quantités prodigieuses.

1834. — Été et automne remarquables de chaleur.

1846. — Été très chaud et très sec, la chaleur a vidé les épis.

1857, 1858, 1859. — Années caractérisées par des printemps favorables et des étés beaux et chauds ; en 1858, une comète, remarquable de grandeur, rappelle celle de 1811 par un été chaud et du vin de très bonne qualité.

1865. — L'été succède, sans transition, à un hiver rigoureux ; c'est l'un des plus chauds du siècle, l'année ayant donné le meilleur vin du siècle et en abondance.

1868. — Été très chaud.

1870. — Été d'une sécheresse extrême, peu de fourrage, les cinq quintaux de foin se vendaient 80 francs, même jusqu'à 100 francs ; sol tout crevassé en certains endroits, + 34° le 15 juin.

1881. — Chaleurs très fortes ; + 38°5 le 19 juillet, dans la Meuse.

1884. — Été remarquable de chaleur. A Allain, dans le courant de juillet et d'août, le thermomètre indique huit fois + 32°, quatre fois + 33°, une fois + 34° et une fois + 35°. La sécheresse continue, même en novembre.

1893. — Avec une sécheresse de 105 jours consécutifs et 4 jours seulement de pluie dans l'intervalle.

Il faut remarquer que des chaleurs extrêmes ne sont pas toujours l'indice d'un été chaud et sec. Dans la période de 1841 à 1862, la chaleur, en été, n'arrive qu'une seule fois à + 32°, tandis

que dans celle de 1862 à 1883, elle arrive, trois fois à $+ 34^{\circ}$, trois fois à $+ 35^{\circ}$, et en certains lieux, à $+ 36^{\circ}$, $+ 38^{\circ}$ et jusqu'à $+ 39^{\circ}$. C'est en 1881 et en 1882 que ces hautes températures se produisent, à la suite du rigoureux hiver 1879-1880 ; ce n'est pas, du reste, le seul exemple ou le seul rapprochement analogue que l'on pourrait faire entre des froids intenses et des chaleurs extrêmes.

VENTS. — Les vents jouent un rôle prépondérant dans la constitution d'un climat, en exerçant leur influence sur la température, l'humidité de l'air et l'évaporation. Selon leur direction, ils amènent la pluie ou le beau temps, le froid ou le chaud, le calme ou la tempête. Il ne faut donc point s'étonner de l'importance que les viticulteurs leur ont toujours attribué avec raison, importance qui peut se résumer dans le vieil adage « *le vent fait le temps* ». En Lorraine, les vents prédominants, marins ou tropicaux, sont ceux du Sud, Sud-Ouest et Ouest.

D'après le docteur Simonin, la fréquence moyenne annuelle des vents, de 1841 à 1859, a été la suivante :

Nord.	39,07 par an.
Nord-Est	74,90 —
Est	20,69 —
Sud-Est	16,77 —
Sud	53,12 —
Sud-Ouest	77,42 —
Ouest	53,28 —
Nord-Ouest	20,76 —

D'après M. Millot, la moyenne des vents, de 1800 à 1891, s'établit ainsi :

Sud-Ouest	94,81
Sud.	53,3
Ouest.	48,2
Est.	46,6
Nord-Est	34,00
Nord	33,3
Nord-Ouest	18,00
Sud-Est.	15,00

En ce qui concerne la pression barométrique, l'abbé Vautrin, de 1799 à 1821, donne, comme moyenne annuelle : 742,37, avec un maximum de 767,14 et un minimum de 707,7.

A Nancy, de 1841 à 1859, le docteur Simonin indique comme pression barométrique moyenne celle de 736, avec un maximum de 757 et un minimum de 708, en faisant remarquer que c'est de Septembre à Avril que les variations sont le plus considérables, tandis que Millot, de 1841 à 1890, accuse une moyenne de 750, avec maximum de 786,08 et minimum de 708,03, et de 762,49 pour la période de 1881 à 1893. A Verdun, la moyenne normale de la pression barométrique est de 742,29 ; à Commercy, de 740,35 ; à Bar-le-Duc, de 762,14.

Relativement à ces pressions barométriques, il peut se faire que les chiffres semblent fort différents les uns des autres par comparaison, cette différence provenant uniquement du fait que ces pressions ont été calculées en les ramenant, ou non, au niveau de la mer. C'est ainsi que la pression moyenne en Lorraine, à 0°, est de 738,96, ce qui donne 759,22 au niveau de la mer.

HUMIDITÉ. EVAPORATION. NÉBULOSITÉ. — Selon les observations du Docteur Simonin (1841-1859), qui se servait de l'hygromètre à cheveu de Saussure, marquant 62 au maximum et 30 au minimum, l'humidité moyenne, à Nancy, aurait été de 50,4 avec 52,2 pour l'hiver, 49,3 pour l'été et le printemps et 50,7 pour l'automne. Aujourd'hui, avec la méthode centésimale, M. Millot (1883 à 1892) établit qu'à Nancy l'état hygrométrique moyen est de 76 %, ce qui classerait le climat local dans les climats moyennement humides. D'après le même auteur, l'humidité moyenne en hiver est de 81 %, au printemps de 70 %, en automne de 79 % et en été de 72 %. Comme on le voit, c'est en hiver et en automne que l'air est le plus chargé d'humidité, alors qu'il est beaucoup plus sec en été et au printemps, ce qui n'est pas sans influencer sur la végétation de la vigne.

Avec les relevés de M. Millot, les jours les plus secs (année moyenne) se trouvent être les 12, 20 et 29 avril et 8 mai, qui sont, comme on le sait, des époques dangereuses au point de vue des gelées printanières. La sécheresse de l'air, à ce moment, aug-

mente le péril, si même elle n'en est pas la cause principale, car la vapeur, quoique à l'état invisible, atténue dans une forte proportion les pertes de chaleur dues au rayonnement nocturne de la surface terrestre.

En année moyenne, d'après Simonin, le ciel est pur 30,95 ; presque pur 16,40, nuageux 247,68, couvert 68,84, avec 106,32 jours de brouillard, et d'après Millot (1881 à 1890) il y aurait à Nancy, année moyenne, 32 jours avec ciel complètement pur, 162 avec ciel plus ou moins nuageux et 171 avec ciel entièrement couvert.

Les brouillards apparaissent à toutes les époques de l'année, mais les vignerons les craignent surtout en mars, par suite de la répercussion qu'ils auraient, selon une antique croyance, sur la température en mai, influence niée par la Science actuelle, mais qui reste néanmoins fortement ancrée dans l'esprit de nos populations rurales :

Brouillards en mars,
Gelées en mai.

Au point de vue de la vigne, l'utilité de la pluie est la même que pour tous les autres végétaux, mais, sous notre latitude, il y a lieu de remarquer que le danger à craindre réside beaucoup plus dans sa surabondance plutôt que dans sa rareté, l'excès d'humidité étant de nature à contrarier singulièrement, et, souvent même, à empêcher complètement la maturation du raisin, qui ne tarde pas à pourrir, en rendant la récolte complètement illusoire.

L'abbé Vautrin, pour la période de 1799 à 1821, accuse une moyenne annuelle de 111 jours 30 de pluie ; le docteur Simonin (1841 à 1859) donne 114 jours, en y comprenant les jours de neige ; enfin M. Millot (1878 à 1907) indique le chiffre de 170 jours, qui, comme on le voit, est sensiblement plus fort que tous les précédents, avec une quantité moyenne de 740 m^3/m 9 d'eau tombée par an.

Quant à la quantité moyenne annuelle de pluie, l'abbé Vautrin la chiffre à 549 m^3/m , chiffre paraissant extrêmement faible, alors que le docteur Simonin indique 810 m^3/m et M. Millot, pour

l'ensemble de 1841 à 1890, 789 m/m 91. La hauteur de la pluie se répartit d'ailleurs par saison de la façon suivante :

Hiver : 159 m/m 19.

Printemps : 146 m/m 84.

Été 240 m/m 79.

Automne : 239 m/m 33.

Ce chiffre, pour l'été, peut sembler anormal, puisqu'il est le maximum, mais il est occasionné par les pluies d'orages, qui déversent, en quelques instants, des quantités d'eau très considérables.

D'une façon générale, le Barrois, encore sous l'influence très marquée du climat séquanien, reçoit une quantité de pluie plus considérable que le reste de la Lorraine, avec une moyenne normale annuelle de 895 m/m. A Verdun, le nombre moyen des jours de pluie est de 161,7 avec un minimum de 105 en 1818 et un maximum de 213 en 1841. A Commercy, la moyenne est de 152 jours et à Bar-le-Duc de 154,1, avec une moyenne de 850,9. Les bassins de la Saulx et de l'Ornain sont, d'ailleurs, ceux où la quantité de pluie reçue est la plus considérable, avec 849,9 et 925,1.

Parmi les années très pluvieuses du xix^e siècle, nous mentionnerons : 1802, 1816, 1817, 1828, 1829, 1830, 1841, 1856, 1860, 1866, 1872, 1876, 1880, 1882.

Comme maximum de jours de pluie, il faut signaler 1816 avec 125 *jours consécutifs*, année pendant laquelle les raisins ne commencèrent à mêler que le 10 octobre, alors que les premières gelées apparaissaient le 16 du même mois. Quant au maximum de pluie tombée, pendant une même année, on le trouve en 1856 avec 994 m/m, alors que le minimum, dans le même ordre d'idée s'est produit en 1870 avec 545 m/m 6. Dans le pays vignoble de Toul, rappelons que les années de 1850 à 1857, correspondant à une période humide et froide, ont été baptisées, au dire d'Olry, *les sept vaches maigres*.

Malgré la croyance générale, M. Millot a constaté que, pendant la période allant de 1878 à 1907, la quantité de pluie tombée annuellement à Nancy est allée continuellement en décroissant,

passant de 896 m/m à 628 m/m, à tel point que, d'après lui, si cette diminution s'était continuée sans interruption et dans les mêmes proportions, la France, en moins d'un siècle, aurait vu son sol devenir aussi sec que celui du Sahara ! Il nous semble, toutefois, que depuis 1906 le ciel s'est chargé de faire évanouir ces craintes qui, pour les viticulteurs principalement, se sont retournées en sens inverse, et notre pays paraît devoir se transformer plus facilement en marais et tourbières qu'en sables desséchés et brûlants !

La neige joue en viticulture un rôle qui, presque toujours, ne peut être que bienfaisant, malgré la bizarrerie apparente de cette affirmation. Il est, en effet, indispensable de noter que dans les hivers rigoureux le bois même de la vigne peut être atteint par les gelées, chaque fois qu'une couche épaisse de neige, tombée au préalable, n'est venu le protéger contre les rigueurs de la température. Il y a là, pour le viticulteur, un intérêt primordial, puisqu'il s'agit non seulement de la destruction éventuelle de la récolte d'une année, mais bien de l'anéantissement, pouvant être total, des ceps eux-mêmes. Le phénomène a été surtout constaté à la suite de l'hiver de 1879-1880, où les vignes situées en plein midi, et dans lesquelles la neige avait fondu en grande partie sous les ardeurs du soleil, ont été surtout atteintes, alors que les vignobles orientés à l'Est et au Nord, avaient été, en grande partie au moins, protégés par la couche de neige durant toute la période critique. Ajoutons que ces vignobles situés à l'exposition Sud étaient précisément les meilleurs, ce qui fait que la perte n'en a été que plus grande. Non seulement la neige, grâce à son faible pouvoir conducteur, protège le sol et les plantes contre tout changement brusque de la température de l'air, mais encore « grâce à sa consistance feutrée, elle emprisonne une couche d'air, dont les effets protecteurs viennent s'ajouter à ceux de la neige elle-même » (1).

D'après les relevés du Dr Simonin, il neigeait à Nancy en moyenne 29 jours par an, alors que M. Millot n'en indique plus que 22 pour la période actuelle. Dans la Meuse, la neige tombe

(1) MILLOT. — *Cours II*, p. 131.

normalement 19 fois, 6 fois par an à Commercy et 15 fois à Bar-le-Duc.

Il faut d'ailleurs remarquer que les chutes de neige sont d'autant plus fréquentes que l'on se rapproche davantage de la région montagneuse des Vosges, ou, qu'en d'autres termes, la zone de propension de la neige est inverse de celle de l'aire de végétation de la vigne.

D'après les statistiques, les années pendant lesquelles les chutes de neige ont été les plus nombreuses, sont principalement : 1665, 1680, 1730, 1751, 1783, 1788, 1894, 1827, 1840-1841, 1870-1871, 1879-1880, 1888.

Dans la Lorraine centrale, le nombre d'orages par an est de 22 d'après Simonin et de 30 d'après M. Millot, dont les trois quarts éclatent de midi à minuit. A Commercy on compte 18 orages, année moyenne, et à Bar-le-Duc 25,66.

Le tonnerre gronde un peu dans tous les mois de l'année, mais l'on sait quelle importance les vigneronns attachent à celui d'avril ! D'après M. Millot, les journées les plus dangereuses, au point de vue des orages, sont : 25 mai, 21 juin, 9 juillet, avec une fréquence de 57 %, viennent ensuite les 30 juin, 27 juillet et 19 août, avec une répétition de 50 %.

Les orages, par eux-mêmes, ne comportent pas forcément des conséquences fâcheuses pour la vigne, mais en dehors de la grêle, les fortes pluies et les trombes d'eau, qui accompagnent souvent ces phénomènes, produisent, chaque année, des dégâts très sérieux dans les vignobles plantés en forte pente, surtout dans les terres légères, par suite des ravinements qu'elles y occasionnent. Sous leur influence, les ceps sont plus ou moins déchaussés, et aux travaux habituels du vigneron, vient s'ajouter l'obligation, pour lui, de remonter en place les terres entraînées dans la vallée. C'est ce qui arrive dans les meilleurs vignobles lorrains, notamment à Thiaucourt, pour le canton connu sous le nom de *Fer-à-Cheval*, et pour le vignoble de Bar-le-Duc.

La complication la plus redoutable des orages est la grêle, qui peut détruire, en quelques instants, non seulement une récolte entière, mais encore causer au bois des ceps des meurtrissures

telles, que la végétation s'en ressentira pendant plusieurs années. Le Dr Simonin donne une moyenne de 10 chutes de grêle par an, et pour la période de 1845 à 1852, il signale 187 communes de l'ancien département de la Meurthe ayant été frappées par ce fléau dans des proportions considérables, et appartenant : 11 à l'arrondissement de Sarrebourg, 15 à Château-Salins, 47 à Nancy, 52 à Lunéville, 63 à Toul.

Les années 1807 et 1822 sont tristement célèbres à ce sujet, et, plus près de nous, nous signalerons la grêle, absolument extraordinaire, du 23 mai 1908, tant en raison de sa durée que de la grosseur des grelons. Ceux-ci, d'ailleurs, atteignent souvent dans nos pays des dimensions considérables, et revêtent les formes les plus diverses. Sans parler des exagérations populaires, il est tombé, souvent, des grelons aussi gros que des œufs de pigeon ou semblables à des disques de la dimension d'une pièce de cinq francs. On peut imaginer facilement les dégâts causés dans les vignes par de pareils phénomènes où le bois est attaqué comme par de véritables projectiles.

La grêle heureusement se localise sur des régions assez restreintes, alors que les nuages qui en sont chargés suivent des parcours parfois déconcertants. Nous rappelons l'influence prépondérante des collines, des pitons isolés et des massifs forestiers sur la marche de ces nuages orageux, qui sont littéralement arrêtés ou détournés par ces obstacles naturels, comme nous avons déjà eu occasion de le dire. C'est ainsi que Nancy et la région située à l'Est de la ville, souffrent rarement de la grêle, en raison de ce que les nuages, poussés par les vents du Sud et du Sud-Ouest, rencontrent avant de parvenir jusqu'à elles, une série de collines et particulièrement la forêt de Haye, véritable bastion arrêtant, ou plutôt divisant les nuages, pour les rejeter soit au Sud, vers le col du Mauvais-Lieu, soit au Nord, vers la vallée de la Moselle, entre Toul et Frouard, où ils se déchargent de leur électricité. Il en est de même pour toute la région située au Nord-Est et à l'Est du plateau de Sion-Vaudémont, qui lui sert de même de bouclier protecteur.

A noter que certaines communes sont actuellement plus sujet-

tes à la grêle, depuis la disparition des forêts avoisinantes, dont la présence contribuait beaucoup au changement des vents.

De tout temps la grêle a été considérée comme un des plus grands fléaux pouvant atteindre la vigne, aussi le souvenir de ses cataclysmes restait-il soigneusement gravé dans la mémoire populaire. C'est ainsi que dans son si intéressant *Journal*, Jean Conrard, de Malzéville, rapporte que : « Le 27 juillet 1645, le ban de Saint-Max a esté gasté par une vollée de grelle sur les 4 heures du soir ; les grellons étaient pour la plupart gros comme des fonds de petites écuelles ; il restait quelque peu de raisin en haut, mais le malheur a voulu qu'une deuxième nuée de grelle a tout emporté et découpé la vigne, cassé les arbres et les vignes fralées comme chair à pasteau ».

De nos jours, le Conseil général de la Meuse, frappé de l'énormité des dégâts occasionnés par la grêle, a constitué une Caisse départementale de Secours, destinée à assurer au cultivateur atteint des allocations aussi fortes que possible et de nature à atténuer les pertes.

Pour se défendre contre les nuages de grêle, l'on a imaginé d'établir dans les vignobles des canons, qui ont reçu le nom caractéristique de *paragrêle*, et dont l'explosion, au moment où les nuages électrisés sont à craindre, a pour but d'ébranler les couches de l'atmosphère et de les faire se résoudre en simple pluie. Cette méthode, généralisée en Champagne, en Bourgogne et en Auvergne, n'a pas été, au moins à notre connaissance, employée en Lorraine. Nous ne la mentionnons donc qu'à titre de mémoire et de comparaison.

Lorsque la température s'abaisse, et que le thermomètre descend à zéro, la gelée se produit. En Meurthe-et-Moselle, la moyenne annuelle des jours de gelée est de 96 pour les 25 dernières années, alors que dans la Meuse elle n'est que de 53. Il gèle à peu près pendant tous les mois de l'année. Ce phénomène n'est pas rare en juin et c'est ainsi que dans la Meuse il a gelé le 17 juin 1808, le 30 juin 1812, le 13 et 27 juin 1824, le 30 août 1828 et même les 11 et 12 juillet 1821. La gelée des 13 et 14 août 1881 est restée célèbre dans le canton de Colombey.

Les gelées les plus fortes, relevées dans les Statistiques, correspondent, très naturellement, aux hivers les plus rigoureux, sur lesquels nous n'avons plus à revenir ici. Nous nous contenterons de dire que pendant l'hiver 1829-1830, il y eut 86 jours consécutifs de gelées avec -21° et que pendant celui de 1879-1880, avec 100 jours de gelée, le thermomètre marqua aux environs de Nancy -25° , à Toul -29° , à Bellefontaine -30° et à la limite extérieure Sud-Ouest de la Lorraine, à Langres, -33° , alors que la température hivernale restait normale sur le sommet des Vosges. Les 31 décembre 1908 et 1^{er} janvier 1909, on constatait -22° à Saint-Nicolas-du-Port et à Malzéville, -21° à Epinal et -20° à Nancy.

Dans la Meuse, on compta 106 jours de gelée en 1883, 98 jours en 1899 et 74 en 1880. Le maximum des jours consécutifs de gelée, dans les trente dernières années, a été atteint pendant l'hiver de 1890-1891 avec 60 jours de suite, du 26 novembre 1890 au 24 janvier 1891.

Lorsque les gelées surviennent en automne, en septembre et en octobre, elles peuvent, si elles sont suffisamment fortes, porter de très graves préjudices à la récolte, en forçant les vignerons à couper les raisins avant leur maturité dans la crainte de voir toute la vendange anéantie. Il en fut ainsi en 1889, où il gelait déjà depuis le 18 septembre. Si, au contraire, il ne se produit que des gelées très légères, immédiatement avant la vendange, l'influence n'en est pas dangereuse et peut même être favorable en contribuant à attendrir la peau du raisin et à en faciliter la maturation.

Si telles sont les conséquences diverses des gelées d'automne sur les vignes, il n'en est plus de même des gelées de printemps, qui, elles, sont toujours désastreuses en constituant pour les malheureux vignobles le plus terrible des aléas, et en détruisant soit les yeux, soit les bourgeons naissants des ceps. Sans aucun doute la fréquence des gelées printanières et les dégâts, qui en ont résulté, sont une des causes de l'abandon progressif en Lorraine de la culture viticole, et c'est ainsi, qu'en passant, nous constatons que d'après Olry, il en fut ainsi pour le territoire d'Allain, où, d'après cet auteur, les vignes étaient régulièrement gelées neuf années sur dix !

Très souvent il arrive, en avril et mai, que lorsque la nuit est belle et l'air pur, circonstances indispensables à la production de la gelée matinale, la lune de son côté brille dans tout son éclat, et c'est de cette coïncidence, fréquente mais toujours fortuite, qu'est née, chez nos viticulteurs, la légende de la *Lune rousse* et de tous ses méfaits. La méprise s'explique d'ailleurs aisément par suite de la coïncidence que nous venons d'indiquer, mais il faut en rester là et ne pas en déduire un système de cause à effet.

Les gelées printanières sont d'autant plus à craindre qu'elles surviennent plus tardivement, principalement quand le printemps a été très chaud, et que la végétation s'est développée d'une façon trop hâtive et anormale.

De même, l'effet désastreux de la gelée se fait beaucoup plus sentir sur les vignes dites de *petite race*, où le contre-œil du faux bourgeon ne donne pour ainsi dire jamais de raisin, alors qu'avec la *grosse race*, on peut encore avoir l'espoir d'une récolte passable ou moyenne, si de nouvelles gelées ne viennent point.

En dehors de la *Lune rousse*, les *Saints de Glace*, comme l'on désigne dans notre pays la période allant du 10 au 13 mai, jouissent encore d'une déplorable réputation, au point de vue de la recrudescence du froid et de la possibilité des gelées meurtrières. Ici, il faut reconnaître que la tradition populaire a raison, au moins d'une façon générale, car, à cette époque, il se produit presque toujours un abaissement considérable de la température se manifestant soit par des gelées, soit par des pluies glaciales.

Nous signalerons enfin, comme période critique pour la vigne, les jours qui suivent la Saint-Médart (8 juin) et qui se prolongent, d'ordinaire, jusqu'au solstice d'été, refroidissement ayant pour cause très vraisemblable le caractère continental de notre climat lorrain. C'est ainsi qu'en 1881, les vignes souffrirent beaucoup de gelées survenues à cette époque.

D'après les Statistiques relevées soit dans Digot (*Histoire de Lorraine* : page 23 en note), soit dans Grad (*Essai sur le Climat de l'Alsace et des Vosges* : passim), soit dans Olry (*Recherches sur les phénomènes météorologiques de la Lorraine* : passim), soit dans Prud'homme (*Agriculture du département de la Meuse* : page 36

et la suite), soit dans Henri Bardy (*Annales de la Société d'Emulation des Vosges en 1865*), nous noterons, comme ayant été particulièrement désastreuses en raison des gelées printanières en Lorraine, les années suivantes :

- 1234. — Les froids de l'hiver ont détruit les vignes.
- 1273. — Gelées détruisent une partie des vignes vers la Nativité du Seigneur.
- 1274. — Gelées et grêle (gelée extraordinaire le 11 août).
- 1276. — Année très mauvaise.
- 1278. — Les bourgeons de la vigne existant à Pâques furent gelés le mercredi suivant.
- 1288. — Vignes détruites le 15 avril.
- 1289. — Gelées et grêle saccagèrent les vignobles.
- 1346, 1362, 1370, 1426, toutes années des plus funestes.
- 1430. — Plusieurs jours de gelée jusqu'au 18 mai.
- 1413. — Gelée très forte le jour de Saint-Clément.
- 1432, 1434, 1435. — Fortes gelées du 15 mai jusqu'à la fin du mois.
- 1437. — Fortes gelées du 10 mai au 25.
- 1443. — Gelée forte le 7 mai ; il fait merveilleusement froid le reste du mois.
- 1444. — Le 10 mai, tempête de neige et de grêle suivie de gelée.
- 1449.
- 1488. — Le 13 mai, gelée forte.
- 1493. — Du 1^{er} au 4 mai, vignobles de la Lorraine tous abimés.
- 1502. — Le 3 mai, neige comme à Noël, gelée le 17.
- 1517. — Le 25 avril, gelée à glace ; vignes perdues en Lorraine.
- 1594. — Vignes entièrement perdues, gelée le 22 mai.
- 1602. — Gelée si vive au printemps que l'année fut sans vin.
- 1615. — Fortes gelées le 5, le 11 et le 14 mai, vignes entièrement perdues.
- 1639. — Gelées très fortes, le 26 et le 27 mai ; en juin, température froide comme à Noël.
- 1644. — Du 2 au 13 mai, neige d'un pied d'épaisseur, glace épaisse d'un doigt.
- 1652. — Le 11 et le 15 mai, vignes gelées et perdues.

1648. — Les gelées, qui se renouvellent chaque année à pareille époque, font qu'on se croit obligé d'abandonner la culture de la vigne.

1650. — Cinq ou six jours de gelée au commencement de mai.

1660. — Gelées les 18 et 19 mai.

1667. — Fortes gelées le 16 mai.

1708. — Gelée le 7 mai, si forte qu'elle anéantit la récolte.

1749. — Gelées fortes les 23, 24 et 25 juin.

1756. — Grêle funeste.

1761. — Gelée à glace le 30 avril, la glace a l'épaisseur d'un écu.

1775. — Le 20 mai, à Pont-à-Mousson, neige de l'épaisseur d'un demi-pied.

1803. — Gelées non interrompues du 16 au 20 mai.

1804. — Le 13 mai, vignes totalement grillées sur quantité de points.

1811. — Gelée forte au commencement de mai.

1814 et 1815. — Gelée désastreuse au printemps.

1826. — Très fortes gelées les 1^{er}, 3, 5 et 20 mai.

1854. — Gelée à — 5° le 25 avril, neige ensuite.

1855. — Gelées les 1^{er}, 9, 16, 19 et 20 mai.

1856. — Neige et glace au commencement de mai.

1858. — Giboulées de neige les 6, 7 et 8 mai.

1861. — Neige les 4, 5 et 6 mai, avec gelée à glace.

1864. — Trois ou 4 gelées à la fin de mai.

1866. — Neuf jours de gelée à glace en mai, du 6 au 24; gelée forte le 25.

1869. — Le mois de mai débute par des gelées qui jettent la consternation dans les vignobles.

1873. — Gelées les 5, 11 et 14 mai.

1874. — Période de refroidissement avec gelées, les 16 et 18 mai.

1875. — Gelées assez fortes les 27 et 28 mai.

1876. — Gelées assez fortes les 12, 13 et 14 mai.

1877. — Gelées assez fortes du 1^{er} au 4 mai.

1879. — Neige de 15 centimètres d'épaisseur les 9 et 8 mai; gelée le 12.

1880. — Gelées les 8, 10 et 20 mai.

1881. — La période de refroidissement se produit du 10 au 14 mai.

1882. — La période de refroidissement se produit du 12 au 18 mai.

1883. — Gelée le 21 mai.

1884. — 26 avril, température — 2°.

1885. — 12 mai, température — 1°.

1886. — 4 mai, température — 1°.

1887. — 23 mai, forte gelée.

1893. — 13, 14 avril, 1^{er} juin, refroidissement dangereux.

Le voisinage des étangs, des cours d'eau et des forêts, ainsi que la situation entre deux collines rapprochées, un sol trop humide, argileux et imperméable, sont autant de causes certaines d'un abaissement notable de la température, pouvant se manifester très souvent par la formation, toujours dangereuse, des gelées blanches, alors que les vignes, plantées sur les coteaux, y sont beaucoup moins sujettes, même avec une exposition identique. Il est raisonnable d'attribuer à l'excès d'humidité, provenant de ces différentes causes, le danger en question, car la vigne, croissant dans un milieu plus humide, présente des vaisseaux gonflés d'une sève plus aqueuse, qui sont, par cela même, plus exposés à souffrir de la congélation que les plantes croissant dans un milieu sec et ayant pour sève une solution plus concentrée de sels minéraux. Toutefois M. Millot croit, avec Prillieux, que la gelée, dans ces conditions, a également pour facteur un afflux d'air froid (1).

Pour garantir les vignes contre les gelées, certains propriétaires ont recours, parfois, à des abris, à des toiles, à des paillassons, qu'ils disposent de façon à protéger leurs ceps. Cette pratique, excellente en elle-même, est malheureusement d'un usage limité, car elle est fort coûteuse et seul le travail, nécessité par leur établissement, arrête jusqu'à ses plus grands partisans. En Lorraine, pourtant, quelques vigneron ont usé de cette méthode, et c'est ainsi qu'à Onville et dans la vallée du Rupt-de-

(1) *Cours*, p. 123.

Mad, dès 1895, nous l'avons vue mise en pratique d'une façon presque générale. Les paillassons mobiles du Docteur Guyot n'ont pas, à notre connaissance, rencontré d'adeptes chez nous, en raison des frais. Le but visé est celui d'arrêter au passage, en réfléchissant vers la terre et vers les ceps, les rayons de chaleur obscure qui, par un temps clair, montent sans obstacle vers les hauteurs célestes.

Devant les dépenses considérables entraînées par ces différents abris, on préfère, presque partout en Lorraine, recourir à la méthode des *nuages artificiels*, qui, chaque fois qu'elle a été consciencieusement mise en pratique et en grand, a donné des résultats fort encourageants. Ce procédé n'est d'ailleurs que l'application de ce que la nature nous donne en exemple, car on sait en effet que les gelées printanières ne se produisent jamais par les temps couverts ou par le brouillard, comme nous avons déjà eu l'occasion de le dire. Lorsque l'atmosphère sera pure et sereine, et que le danger pour la vigne sera alors imminent, on a songé à protéger les ceps par des nuages formés de fumées de matières grasses en combustion, qui, en raison même de leur poids et de leur épaisseur, constitueront, au-dessus du sol, un véritable matelas protecteur contre le froid. Pour arriver à ce résultat, il suffit, mais il est absolument nécessaire, de disséminer dans tout le vignoble un nombre bien calculé de foyers d'ignition, qui mis à feu en même temps, et selon les circonstances, donneront naissance aux nuages artificiels. Toutes les matières dont la combustion peut produire des fumées de ce genre, sont susceptibles d'être employées.

En pratique, on a généralement recours aux goudrons de houille de seconde qualité ou aux huiles lourdes. Les nuages artificiels, toutefois, n'ont une réelle valeur protectrice que lorsque l'opération s'étend à la totalité du ban et même aux territoires de différentes communes, formant l'ensemble d'un vignoble. A l'époque actuelle, qui est bien celle des Syndicats, aucune agglomération ne devrait hésiter à former des Associations dans ce but, afin de garantir les récoltes et de forcer la main à certains propriétaires récalcitrants, comme hélas l'on en rencontre toujours, qui, mal-

gré l'évidence et le bénéfice qu'ils seraient les premiers à en retirer, se donnent la stupide satisfaction d'arrêter, dans la voie du progrès, les hommes de bonne volonté. Ces Syndicats existent d'ailleurs depuis longtemps déjà en Lorraine et ont donné, dès 1880, surtout dans l'arrondissement de Toul, de très appréciables résultats. La production des nuages artificiels nécessite, dans la pratique, une organisation fort simple, mais demandant à être faite d'une façon normale et raisonnée. Lorsque la mesure a été décidée, l'on doit, tout d'abord, reconnaître les emplacements sur lesquels seront établis les différents foyers. On choisira les espaces libres se trouvant surtout au carrefour des sentiers, sacrifiant, au besoin, quelques ceps, si la nécessité y oblige. Les récipients destinés à renfermer les matières combustibles seront, la plupart du temps, de grosses marmites en fonte, placées au niveau ou légèrement au-dessus du sol. On aura soin, chaque fois que la chose sera possible, de les établir sur un certain alignement déterminé, de façon à ce que l'allumage ait lieu aussi simultanément que possible et que les nuages partent tous de la même ligne. La condition capitale du succès réside dans le choix judicieux des emplacements, qui seront disposés suivant la direction des vents du printemps prédominants dans la région. Le vent, en effet, peut être considéré comme le grand ennemi des nuages artificiels, qu'il entraîne au loin, sans les laisser se reposer sur les vignobles que l'on désire protéger, d'où, comme conséquence, perte d'argent et destruction éventuelle de la récolte. Le viticulteur devra donc avoir soin de faire appel à toutes ses connaissances météorologiques. Les premières lignes de feu seront établies dans la partie du vignoble placée vers l'origine même du vent considéré, de façon à ce que, malgré tout, les fumées restent le plus longtemps possible sur les terrains. L'installation des récipients une fois faite, subsiste d'une façon permanente et ne demande qu'une remise en état au printemps, époque à laquelle on dispose, dans des magasins spéciaux, aux environs immédiats des vignes, sinon dans les vignes elles-mêmes, le goudron et les autres produits analogues, dont les foyers seront garnis à l'avance.

En pratique, la surveillance du thermomètre, d'où l'on pourra

déduire l'éventualité de la gelée, est d'une importance capitale, car un moment de négligence peut entraîner un véritable désastre, et c'est pour remédier à une défaillance, toujours possible, du veilleur, que l'on a parfois recours au thermomètre-avertisseur, qui, placé dans des conditions déterminées, au milieu des ceps, sonnera aussitôt que la température se rapprochera de zéro d'une façon inquiétante. C'est ordinairement lorsqu'elle est de $+ 3^{\circ}$ ou $+ 2^{\circ}$, et que le temps est clair, que l'on procède à l'allumage, et ici nous devons encore mentionner que dans certaines organisations modèles, le goudron est allumé automatiquement dans les récipients par suite d'un déclenchement électrique produit par la baisse du thermomètre et au degré fixé. Cette dernière méthode, très perfectionnée et idéale en théorie, n'a pourtant point eu d'avenir, car l'automatisme poussé à l'excès donne souvent, en pratique, de tristes résultats, si, par malheur, un dérangement quelconque survient dans les appareils. Dans tous les cas, l'homme avec son intelligence et son travail, doit rester toujours le facteur du succès. Suivant les probabilités, tous les foyers sont allumés, ou simplement une partie d'entre eux, selon la force du vent, qui exerce d'ailleurs parfois une certaine protection sur les jeunes bourgeons, en séchant très rapidement l'eau disposée à se condenser sur eux.

VERGLAS. — Lorsque le sol et les végétaux sont encore fortement refroidis et se maintiennent à zéro ou au-dessous de zéro et que, d'autre part, la condensation atmosphérique s'opérant au milieu d'une température plus douce, se réalise sous la forme d'une pluie fine, les gouttelettes, en arrivant sur la terre ou les arbrisseaux, s'y solidifient instantanément, en les recouvrant d'une mince couche de glace qui, en certains cas, peut par sa continuité, atteindre une épaisseur plus ou moins considérable. C'est le *verglas*, la plupart du temps très préjudiciable au cep, dont il amène l'éclatement.

Certains verglas sont restés célèbres, et nous citerons ceux du 2 mai 1644, 15 et 16 novembre 1859, et surtout celui des 22, 23 et 24 janvier 1879, dont les dégâts ont été incalculables.

CHAPITRE II

Le climat lorrain est-il devenu plus froid ?

La caractéristique du climat vosgien consiste, nous l'avons vu, dans son extrême variabilité, d'où il résulte que, bien souvent, la température, à un jour déterminé, ne correspond pas à celle que l'on devait avoir, si l'on s'en rapportait à l'époque du calendrier. Sous l'impression de ces intempéries survenant hors saison, et se prolongeant, parfois, d'inquiétante façon, des craintes pessimistes se sont maintes fois manifestées, et beaucoup se sont demandés si notre climat lorrain n'avait point subi un changement considérable en devenant plus humide et plus froid.

La constatation de ce refroidissement actuel et des conséquences désastreuses qu'il a entraînées, au point de vue des récoltes, d'une façon générale, et, tout spécialement, de la vigne, semble en effet donner raison à ceux qui soutiennent la réalité de ce changement, mais la question est beaucoup plus complexe qu'elle ne paraît d'abord et il faut y regarder de très près en s'entourant des opinions éclairées et averties des météorologistes, avant d'hasarder une conclusion, même approchée.

Il est bien certain que le printemps, en particulier, est, depuis un certain nombre d'années, d'une grande irrégularité, et que le temps froid et humide persiste souvent chez nous jusqu'au delà de mai. L'existence de ces anomalies apparentes ne date certainement pas d'aujourd'hui, et, voici, sur cette question du climat, ce que l'on pouvait déjà lire dans « le *Guide pittoresque du voyageur* », publié à Nancy et à Paris en 1837 :

« Le climat du Département de la Meurthe est extrêmement variable, et il n'est pas rare de voir la végétation du printemps
« arrêtée par les gelées, qui viennent en mai et en juin, détruire
« les plus belles espérances. Les matinées et les soirées sont généralement très fraîches, tandis que la chaleur du milieu du

« jour est souvent insupportable. Cette variation de l'atmosphère,
« très remarquable dans tous les temps de l'année, est bien plus
« sensible en été et en automne. Il règne une grande irrégularité
« entre les saisons. Ainsi, tantôt les hivers sont longs et rigou-
« reux, tantôt ils sont pluvieux et doux, tantôt les étés sont secs
« et chauds ou tout à fait humides et pluvieux, sans que l'on
« puisse jamais établir un rapport uniforme et constant. Le prin-
« temps offre, rarement, de beaux jours ; presque toujours il est
« pluvieux. »

De ce tableau, qui pourrait parfaitement être daté d'aujourd'hui, que faut-il, en définitive, conclure ? Les statisticiens et les spécialistes sont loin d'être d'accord, et il n'est pas sans intérêt de laisser ici la parole à ceux qui se sont occupés de cette délicate question.

Dans la « *Statistique du département de la Meurthe* », publiée en 1836, et dont l'auteur se cache sous les initiales E. G., on lit les lignes suivantes : « Pour tout homme attentif et observateur, il est à peu près certain que la zone où nous habitons a subi quelques dérangements atmosphériques : plus froide qu'autrefois, plus sujette à de grands désordres physiques, nos aïeux ont eu déjà à s'en plaindre comme nous, mais ce n'était que des phénomènes, tandis que nous éprouvons, constamment, quelques vicissitudes inattendues, qui portent le désordre dans les travaux des champs. C'est une expérience qui pèse sur nous depuis quelques années. » D'après cet écrivain, le dépeuplement des forêts, non seulement dans la Région lorraine, mais encore dans les contrées du Nord, seraient une des causes principales du bouleversement de notre climat, par suite de la possibilité pour les vents les plus froids de parvenir jusqu'à nous d'une façon à peu près permanente.

De son côté, le docteur Simonin pencherait également, semble-t-il, pour un refroidissement du climat lorrain, en s'appuyant sur les observations faites à Nancy, par l'abbé Vautrin, de 1799 à 1821 et sur les siennes propres de 1841 à 1859, observations qu'il a résumées dans le tableau suivant.

	De 1799 à 1821.	De 1841 à 1859.
Moyenne barométrique.	0,742,37	0,736,903
Maximum.	0,763,14	0,757
Minimum.	0,707,20	0,708,330
Température moyenne.	+ 10°74	+ 9°325
Maximum.	+ 36°25	+ 32°50
Minimum.	— 21°25	— 19°37
Jours de ciel pur.	49,10	30,947
— de brouillard.	36,30	106,32
— de pluie.	101,30	160,210
Quantité d'eau tombée.	0m549	0m8101
Jours de grêle.	8,45	10,105
— de neige.	12,30	29,210
— de gelée.	59,10	80,053
— de tonnerre.	20,70	22,0

Cette comparaison démontre que la pression barométrique entre les deux périodes envisagées a diminué de 0,005467, que la température moyenne annuelle a baissé de 1°415 et qu'il y a eu 18 jours de ciel pur de moins par an. Par contre, on remarque dans la seconde période une augmentation de 70 jours de brouillard, de 59 de pluie, de 9 de grêle, de 17 de neige et de 21 de gelées, sans tenir compte des fractions. Le docteur Simonin, en savant avisé et prudent, refuse, d'ailleurs, de se prononcer autrement que par cette constatation, une affirmation formelle ne pouvant être donnée, d'après lui, qu'à la suite d'observations authentiques et portant sur un très grand nombre d'années

Olry, qui fut, on le sait, un excellent observateur, admet d'une façon positive l'abaissement, en Lorraine, de la température moyenne, non sans avoir fait remarquer que le même phénomène de refroidissement se serait produit, depuis un siècle, en Allemagne, où l'on aurait constaté une diminution générale de un degré dans la température moyenne. Il ajoute que si l'Histoire et la Statistique nous ont donné des années extrêmement chaudes, avec une végétation très précoce, il est certain qu'aujourd'hui, et depuis longtemps déjà, le type de ces années semble être maintenant inconnu chez nous. Olry, à ce sujet, a même le soin de tenir compte de la réforme du calendrier grégorien, qui fit avancer de dix jours le lendemain du 4 octobre 1752, de telle sorte que le 5 octobre devint le 15 en France, réforme appliquée en Lorraine

le 1^{er} janvier 1579. En se reportant aux Annales messines, Olry établit que le raisin fut d'une précocité remarquable pendant presque toute la période allant de 1471 à 1510, et que la même constatation peut se faire pour un certain nombre d'autres groupements d'années, sur lesquels il serait trop long d'insister.

Il est évident que l'argument, ainsi présenté, ne manque pas de force, puisqu'il s'agit de la température non seulement d'une ou de quelques années prises isolément, mais au contraire d'une véritable suite d'années englobant une longue période de temps. L'on chercherait en vain à trouver, à l'époque moderne, une pareille continuité, et si, de temps à autre, le soleil semble plus chaud et plus fidèle, il n'en est pas moins vrai que le fait paraît constituer maintenant une exception, au milieu des années froides et humides.

L'opinion d'Olry ne semble toutefois pas avoir réuni la majorité des savants, qui ne croient pas à une variation aussi notable de notre climat actuel.

Dès 1822, Michel, dans sa *Statistique du département de la Meurthe* (page 80) écrivait : « Les anomalies signalées dans la température ont déjà existé autrefois et se reproduisent à diverses époques. Nos ancêtres s'en sont plaints comme nous nous en plaignons nous-mêmes aujourd'hui. Les vicissitudes physiques dont nous souffrons nous semblent extrêmes, *parce qu'elles nous touchent de plus près* ; c'est une erreur d'optique. Les maux, vus de loin, et seulement dans la spéculation de la pensée, laissent une impression peu profonde ». L'auteur termine en faisant remarquer toutefois que, d'une façon générale, la température de la Région lorraine est plus froide que celle que la latitude semblerait tout d'abord devoir indiquer.

Lepage est d'un avis identique : « Les climats ne sont pas aussi changés que beaucoup de personnes le pensent ; on remarquait autrefois, comme on remarque encore aujourd'hui dans la Lorraine, d'étonnantes variations de température et quelquefois une sorte de bouleversement dans les saisons (1) ». D'après Arago,

(1) « Recherches historiques sur la température en Lorraine », *Annuaire de la Meurthe*, 1854.

dont le travail s'applique à toute la France, la température serait restée la même depuis plus de 2000 ans, à $1/10^{\text{e}}$ de 0° près, et si « l'état des cultures d'un pays, pendant les temps historiques, peut en effet bien fournir quelques indications sur la marche de la température à cause de ses rapports avec la végétation », comme le fait si judicieusement remarquer Grad dans ses *Essais sur le climat de l'Alsace et des Vosges* (p. 237) parus en 1869, il ne faut pas toutefois en tirer une conclusion radicale, les cultures ayant pu subir des mutations et être même remplacées, et ce pour des conditions économiques, sans que le climat ait lui-même évolué. C'est encore à cette conclusion que s'arrête également Jullian, dans son *Histoire de la Gaule* (I, p. 10), en admettant que la température de notre pays ne s'est point modifiée, d'une façon sensible, depuis l'ère historique, et qu'en particulier la vigne prospère ni plus ni moins au Nord que jadis, quoi qu'en ait déduit le docteur Furster, qui a prétendu à un refroidissement progressif du climat de l'Europe Occidentale et à la retraite graduelle des vignobles vers le Midi.

Les documents que nous possédons sur le climat d'Alsace et des Vosges, au Moyen-Age, n'indiquent en effet aucun changement sensible dans notre Région, depuis six ou sept siècles. « L'assertion d'une température plus élevée pendant le Moyen-Age, continue Grad (p. 267), est sans fondement, car si en 1228, « entre autres, la chaleur a été telle que la récolte des céréales « était déjà faite le 24 juin, nous voyons six ans plus tard, en 1234, « le froid de l'hiver détruire les vignes. Des écarts de température « semblables se présentent en tout temps. Aujourd'hui, comme « au XIII^{e} siècle, des hivers très doux succèdent à des hivers froids « et il y a d'une année à l'autre des écarts de température considérables, soit que ces écarts se rapportent à la moyenne de « l'année, soit aux différentes saisons.

« En 1284, les vendanges se firent dans notre région avant le 14 septembre, mais en 1822 elles commencèrent le 9 du même mois, et le 18, en 1834, cette fois avec une maturité parfaite et « un vin d'une qualité exceptionnelle.

« Tous les documents dont nous disposons, en l'absence d'ob-

« servations exactes pendant de longues périodes, se prononcent
« en faveur de la stabilité du climat de la région du Rhin et des
« Vosges, pendant les dix derniers siècles.

« Sans doute des variations momentanées ont pu se présenter
« comme elles se manifestent encore pendant le siècle actuel. Ces
« variations ne sont pas un pur hasard, mais nous en ignorons la
« loi ! Nous ne savons pas si pour la température elles impliquent
« un refroidissement ou une élévation progressifs, ou bien si elles
« se rattachent à des changements périodiques.

« L'incertitude où nous sommes sur la valeur réelle des tem-
« pératures moyennes des principaux centres de l'Europe, par
« suite d'observations défectueuses d'une manière ou de l'autre,
« ne nous permet pas d'affirmer positivement une modification
« de ces températures pendant ces derniers temps. De même les
« grandes cultures, malgré leur complète dépendance du climat,
« ne nous donnent pas d'indication certaine sur sa transforma-
« tion, la vigne ou le froment pouvant avoir été plantés pendant
« un temps où d'autres cultures leur ont été substituées avec plus
« de profit, sans que pour cela la température moyenne ait
« changé ».

Voici enfin, d'après M. Millot, le plus autorisé entre tous,
la conclusion définitive à laquelle il y aurait lieu de s'attacher,
conclusion se rapprochant, en tous points, de celle de Grad, à un
certain nombre d'années de distance.

« Il est bien difficile, sinon à peu près impossible, de répondre
à cette question du changement de climat, car les observations
thermométriques, exactes et comparables entre elles, ne remon-
tent pas à un assez grand nombre d'années. D'un autre côté, on
ne trouve dans les Chroniques anciennes que les récits de grands
hivers et d'étés extraordinairement chauds, ou, au contraire,
remarquables par le peu de chaleur qu'ils ont fourni. Cela prouve
simplement que, de tout temps, on a observé des saisons anor-
males, comme l'hiver 1879-1880 par exemple, mais cela ne nous
renseigne nullement sur la valeur de la température moyenne aux
divers siècles de notre histoire. Un seul fait semble pouvoir être

avancé avec de grandes chances de probabilité, c'est qu'autrefois, quand la Gaule était encore couverte de forêts et de marécages, le climat devait être plus uniforme qu'il ne l'est aujourd'hui. C'est, du moins, la conséquence des belles recherches poursuivies durant de longues années par M. Mathieu, ancien Sous-Directeur de l'Ecole forestière, sur l'influence climatologique des forêts. Ce consciencieux observateur a montré que les régions boisées ont, sur le climat, une action analogue à celle du voisinage de l'Océan, c'est-à-dire qu'elles rapprochent les extrêmes de température, en abaissant un peu la moyenne. La disparition des forêts et des marécages, par la mise en culture de tout le sol du pays serait donc venue troubler cet équilibre et rendre le climat moins uniforme, autrement dit rendre les écarts de température plus considérables, mais quel est l'effet produit par ce changement sur la température moyenne, c'est à cette question que l'on ne peut répondre... Peut-être aussi, les changements de climat, que semblent indiquer les modifications dans la culture, ne sont-ils autre chose que le résultat d'oscillations de la température moyenne à longue période, sur lesquelles viennent se greffer des oscillations de deuxième, de troisième, de quatrième ordre, dont l'extrême complication a, jusqu'à présent, dérouté toutes les recherches ».

M. Millot constate, de plus : « Qu'aux ^xⁱ^e, ^xⁱⁱ^e et jusqu'au ^xⁱⁱⁱ^e siècles, on récoltait encore du vin en Normandie et en Bretagne, au dire des vieilles chroniques. Est-ce parce que le climat s'est refroidi qu'on ne cultive plus la vigne dans ces riches provinces ? Ne faut-il pas voir, dans ce fait, le résultat d'un changement dans les conditions économiques du pays ? Quand les échanges d'une province à l'autre n'existaient pas, les Normands ont pu se contenter d'un vin plus que médiocre, qu'ils ont abandonné quand les relations, devenant plus faciles, de meilleurs breuvages sont venus faire concurrence aux produits de leur sol ! (Millot : *Cours*, p. 155-156). Ces considérations peuvent s'appliquer aussi bien à la Région lorraine qu'à nos Provinces de l'Ouest, et si l'on n'en peut rien conclure au point de vue de la variation réelle de notre climat, elles n'en constituent pas moins une expli-

cation fort plausible d'ordre économique concernant la décadence de la culture de la Vigne dans le bassin de la Moselle ».

Nous adopterons pleinement cette opinion en ayant soin, d'ailleurs, de rappeler les curieuses recherches de M. Fliche, dont nous avons parlé dans la première partie de ce travail, et d'après lesquelles, si vraiment la température moyenne avait baissé de quelques degrés, comme on a voulu le prétendre, c'est une véritable époque glaciaire nouvelle et contemporaine, qui aurait fait son apparition, avec toutes ses conséquences, ce qui ne s'est jamais réalisé depuis les temps historiques. Nous terminerons donc en disant que le climat lorrain pris dans son ensemble et sur une longue suite de siècles, n'a pas varié comme moyenne de température, mais que, par contre, nous semblons être dans une de ces périodes critiques où l'abaissement de cette moyenne paraîtrait vraisemblable, sans les données précises fournies par la Science moderne.

CHAPITRE III

Météorologie populaire. — Proverbes. — Dictons.

Coutumes religieuses.

En météorologie, comme dans tous les domaines, la Science établit, à notre époque, la réalité des choses, en nous fournissant, sinon l'explication de tous les phénomènes naturels dont nous sommes témoins, du moins des données certaines sur les faits et sur les déductions que l'on peut normalement en tirer.

Il n'en fut pas toujours ainsi autrefois, alors que l'empirisme, ici comme ailleurs, jouait un rôle fort important ; toutefois, reconnaissons que, pour la prévision du temps, les données populaires ne manquaient pas de perspicacité. Comment n'en aurait-il pas été ainsi, si l'on songe que le vigneron, comme le cultivateur, passe, on peut le dire, les trois quarts de ses journées à la campagne, où il y a, pour lui, toujours à faire et toujours à observer. Les phénomènes météorologiques, leurs influences sur la végétation, la marche des saisons et la prévision du temps, ont dû, de toute antiquité, frapper fortement son esprit et l'inciter à de multiples et incessantes observations, le poussant à rechercher les causes des effets qu'il constatait, et à en déduire des enseignements pour l'avenir. Pour lui, point d'ailleurs de statistiques ni de relevés précis, aussi se contente-t-il de transmettre oralement à ses descendants le fruit de ses propres recherches et l'ensemble de celles qu'il avait lui-même reçues de ses ancêtres. Avec son esprit critique et sa mentalité très spéciale, le vigneron s'est amusé à renfermer son bagage météorologique en des dictons et des adages qui, de nos jours encore, jouissent dans le pays d'une véritable faveur. Olry et Adam les ont recueillis avec beaucoup de soins, l'un, dans ses *Recherches sur les phénomènes météorologiques de la Lorraine*, l'autre dans *Les Patois Lorrains*. Nous leur emprunterons ceux relatifs à la Vigne, en les transcrivant toute-

fois en français, renvoyant le lecteur à ces ouvrages pour en avoir le texte dans l'idiôme primitif.

En janvier, le vigneron pour ameublir ses terres et faciliter le labourage, désire un temps sec et clair. Si donc le jour de la Saint-Vincent (22 janvier) le temps lui paraît favorable, il en tire bon augure pour la récolte prochaine :

Quand le soleil luit à la Saint-Vincent,
Déjà le vin monte au sarment.

A la Saint-Vincent
Le vin monte au sarment,
Ou s'il gèle, il en descend.

A la Saint-Vincent s'il fait beau,
Le vigneron chante et rit tout haut.

De Saint-Vincent la claire journée
Nous annonce une bonne année.

Que le soleil soit clair et beau,
Nous aurons du vin plus que de l'eau !

Si la Chandeleur est dans l'eau,
Le vin sera comme de l'eau !

S'il pleut à la veille Saint-Pierre,
La vigne est réduite au tiers.

Les mêmes pronostics s'appliquent à la fête de la Conversion de Saint-Paul (25 février).

A la Saint-Urbain,
Ce qui est à la vigne est au vilain.

S'il tonne en février,
Mettez vos tonneaux au grenier.

S'il neige à la Saint-Onésime,
La récolte est à l'abîme.

Mars, dont l'importance est certaine au point de vue de la récolte prochaine, voit le vigneron s'adonner à la taille ;

A la Saint-Grégoire,
Taille ta vigne pour boire.

A la Saint-Aubin, mars, au matin,
Prends ta serpette et va à la vigne.

Taille ta vigne à la Saint-Aubin,
Si tu veux avoir du raisin,
Taille la plus tôt
Si tu veux en avoir de plus gros.

Taille tôt, taille tard,
Il n'y a telle taille que celle de mars.

Mars sec et beau,
Remplit granges et tonneaux.

Mars sec et beau,
Remplit caves et tonneaux.

Les brouillards, dans ce mois, sont un sujet de crainte pour des gelées en Mai. La statistique actuelle semble bien prouver qu'il n'en est rien, ou que, du moins, la coïncidence est très rare, à peine de 9 %, d'après M. Millot. Néanmoins, aujourd'hui encore, il n'y a pas de dicton auquel nos vignerons ajoutent plus de foi que celui-ci :

Brouillards en mars,
Gelées en mai.

Autant de brouillards en mars,
Autant de gelées en mai.

« Mais le proverbe, tel qu'il vient d'être énoncé, ajoute Millot, n'est pas complet, paraît-il, au dire de certaines personnes, qui, peut-être, ne peuvent se décider à refuser toute action aux brouillards de Mars sur le temps qu'il doit faire en Mai. « *Brouillard en mars, gelée ou pluie en mai* », telle serait la vraie sentence des prophètes populaires. Envisagée à *priori*, cette assertion est de nature à faire sourire. Le temps a deux façons d'être principales : il est beau ou il est mauvais. S'il fait beau en mai, le ciel est pur ou à peu près, des gelées nocturnes sont à craindre ; si le temps n'est pas beau, le ciel est très nuageux ou couvert, alors c'est la pluie qui est imminente. L'un ou l'autre de ces deux cas ne peut donc manquer de se présenter à chacun des jours du mois de Mai, en coïncidence inévitable de date, par conséquent, avec les brouillards de Mars. C'est-à-dire que le proverbe complet semble une vérité de La Palice, à moins qu'il ne soit, au contraire, le résultat des réflexions d'un malicieux augure. Mais, dans une telle question, le dernier mot devant rester aux chiffres, j'ai

dressé pour les pluies de mai un tableau analogue à celui des gelées, et j'ai trouvé, pour chacune des vingt-cinq dernières années, la proportion de 29 % seulement de coïncidences entre les dates des brouillards de Mars et celles des pluies de Mai. On voit que la proportion des coïncidences pour la pluie est plus élevée que celle des gelées, mais il fallait s'y attendre, car, en Mai, les jours pluvieux sont heureusement plus nombreux que les gelées, mais elle n'atteint pas 50 %, c'est-à-dire une fois sur deux. Ainsi, même en dépit des considérations à *priori*, qui semblaient favorables au proverbe complet, les brouillards de Mars n'annoncent pas plus de la pluie que de la gelée pour les jours correspondants du mois de Mai ».

Les proverbes qui se rapportent au mois d'Avril indiquent que la température de cette période doit être douce et humide :

Pluie d'avril
Vaut du fumier de brebis.

Tonnerre en avril,
Prépare tes barils.

Tonnerre en avril,
Apprête les barils.

Avril froid
Pain et vin donne.

Mais toutefois :

Raisin d'avril
Ne va pas dans le baril.

ce qui veut dire assurément que la végétation trop printanière est dangereuse, en raison des gelées toujours à craindre. Et encore :

Bourgeon qui pousse en avril
Met peu de vin au baril.

L'influence du Vendredi-Saint est caractérisée de la façon suivante, très importante pour la Vigne :

Quand il pleut le jour du Vendredi-Saint,
Il fait sec les trois quarts de l'année.
S'il gèle la nuit du Vendredi-Saint,
Il gèlera tous les mois de l'année.

On prétend, d'ailleurs, que le Vendredi-Saint est le jour le plus favorable pour mettre le vin en bouteille, à cause de son rapprochement de la pleine lune de Mars. C'est encore cette période-là qu'il faut, dit-on, choisir pour procéder à la taille des treilles, si l'on veut éviter que les rats n'aillent en manger les raisins arrivés à maturité.

L'état de développement du fruit du lierre, au printemps, semble être un pronostic certain :

Si le lierre est chargé de fruits,
Il y aura beaucoup de raisins.

Si les fruits de lierre sont beaux et noirs,
Les raisins aussi viendront beaux et noirs.

Les Saints de glace : Saint-Mamers (11 mai), Saint-Pancrace (12 mai), Saint-Servais (13 mai), jouissent d'une fort mauvaise réputation :

Les trois Saints de glace,
Saint-Mamers, Saint-Pancrace, Saint-Servais,
De leur passage en mai
Laissent souvent la trace.

Et encore :

Froid Mai et chaud Juin
Donnent pain et vin.

Mais, par contre, on croit généralement qu'après cette période critique, la Vigne n'a plus rien à craindre, si toutefois Saint Urbain ne s'est pas montré méchant, si les Rogations sont passées et si, enfin, l'aubépine a fleuri :

Après la Saint-Servais,
Plus de gelées.

Tant que la Saint-Urbain n'est point passée (25 mai),
Le vigneron n'a rien de bien assuré.

Après la Saint-Urbain,
Plus ne gèle ni pain ni vin.

A la Saint-Urbain,
Ce qui est dans la vigne est pour le vilain.

Saint-Urbain passée,
Récolte assurée.

Le raisin est sauvé
Quand Saint-Urbain est arrivé.

Le pire de tout, quand Saint-Urbain s'y met,
Il casse le robinet.

Tant que les Rogations ne sont point passées,
Il n'y a point de bon temps à espérer.

Aussitôt qu'apparut la fleur de l'aubépine,
Ç'en est fait des gelées, tout au moins pour la vigne.

On sait de plus que le temps qu'il fait le troisième jour des Rogations présage ce que sera la température au moment des vendanges, selon une croyance absolument générale en Lorraine :

Pluie des Rogations,
Pluie en vendanges et moisson.

Sainte-Pétronille (31 mai) clôt la série des proverbes pour le mois :

S'il pleut à la Sainte-Pétronille,
Les raisins deviennent grapillés ou tombent en guenilles.

Quand il pleut trop au mois de mai,
C'est pour le vin signe mauvais.

Tandis que :

Si de mai le vingt-cinq est sec,
Beaucoup de bon vin !

ce qui indique l'utilité de jouir de chaleur à cette époque de l'année.

La floraison de certains végétaux sert, pour ainsi dire, d'indicateur pour celle de la vigne :

Quand tu verras le Troène fleuri,
Dans huit jours tu trouveras des raisins fleuris.
Quand tu verras le Troène fleuri,
Regarde dans les vignes, tu verras des raisins fleuris.

Le mois de juin doit, lui aussi, apporter son contingent de chaleur, mais malheureusement c'est à cette époque qu'arrive le Solstice d'été, qui, presque toujours, est accompagné de perturbations atmosphériques, dont Saint Médard, ancien évêque de Noyon et Saint Barnabé, se sont vus attribuer la quasi-paternité :

Quand il pleut le jour de la Saint-Médard,
Il pleut six semaines plus tard.

S'il pleut à la Saint-Médard,
Le tiers des biens est au hasard,
De la récolte emporté le quart,
On ne boit ni vin ni mange lard,
Il pleut matin et soir.

Si Sainte Appoline nous mouille (31 mai),
Que Saint-Claude le ciel débrouille (7 juin),
Au lieu que Saint-Médard
Pendant quarante jours
Fera le grand pissard.

Il faut qu'il pleuve en cette saison,
Saint-Médard irait plutôt chercher les pluies au Canada.

Saint-Barnabé corrige Saint-Médard (11 juin)
Et raccommode ce que celui-ci a gâté.

Saint-Médard
Grand Pleurard,
Saint-Barnabé
Lui casse le nez.

Juin pluvieux
Vide celliers et greniers.
Saint-Antoine sec et beau (13 juin)
Emplit cuve et tonneau.

Tandis que :

S'il pleut le jour de Saint-Cyr (16 juin),
Le vin diminue jusqu'à la tire.

Dans certains villages toutefois, Saint Médard n'est pas aussi malmené :

Pluie à la Saint-Médard,
Ce n'est ni trop tôt ni trop tard.

La pluie survenant à la Saint-Jean (24 juin), à la Saint-Pierre et Saint-Paul (29 juin), à la Visitation (2 juillet), est également réputée devoir durer très longtemps.

La pluie le 17 juin est aussi de mauvais augure :

Pluie à la Saint-Avit
Fait diminuer le vin jusqu'au baril.

Pour que les raisins soient en bonne voie sous le rapport de la végétation, il faut que les graines soient formées et le raisin « retourné » à la fin de juin :

A la Saint-Jean,
Vert jus pendant.

A la Saint-Jean raisin pendant,
Avoine milant,
Noisette rousissant.

Plus la floraison du lys est hâtive,
Plus tôt se fera la vendange.

Autant de journées le lys fleurit après la Saint-Jean,
Autant de journées la vendange sera retardée après la Saint-François.

Saint-Thiébaud (1^{er} juillet) exerce aussi une influence sur la vendange :

Quand il pleut le jour de Saint-Thiébaud,
On met au grenier les tonneaux.

La chaleur en juillet est, naturellement, très précieuse pour la vigne, dont les espèces très précoces commencent même à mêler :

Au 19 juillet :

Saint-Vincent sec et beau
Fait du vin comme de l'eau.

Saint-Vincent de Paul trouble
Met du vin dans la gourde.

De même que si le 22 juillet

A la Madeleine les blés perdent leurs racines,
Les raisins mêlent et les noisettes sont pleines.

Nous trouvons encore cet axiome :

A Sainte-Madeleine
La noix est pleine,
Le raisin tourné,
Le blé renfermé.

Aussi faut-il se méfier des maraudeurs :

A la Madeleine
Ferme la porte de tes vignes.

La présence, dans les champs, de guêpes et de coccinelles, semble être un présage de la bonne qualité du vin :

Si tu vois des coccinelles plein après les ceps,
Ce vin sera bon.

Les araignées, au contraire, paraissent tisser des jours moins heureux, du moins c'est à croire, car :

Si tu vois en été beaucoup d'araignées dans les vignes,
On ne fera pas une bonne année !

Il en est de même des mouches.

Quelques ondées sont nécessaires au commencement d'août,
pour favoriser la maturité des raisins :

La pluie d'août
Donne du miel et du bon vin.
Quand il pleut en août,
Il pleut miel et bon moût.
Pluie d'août
Donne miel et bon goût.

Mais il ne faut pas que la pluie survienne trop tard :

A la Saint-Laurent (10 août),
La pluie arrive à temps.
A la Notre-Dame (15 août)
Encore on l'aime.
A la Saint-Barthélémy (24 août)
On lui souffle au derrière
On en fait fi !

Mais il faut toutefois que la journée même du 15 août soit
belle :

Si en ce jour le temps est clair et serein
C'est bon augure pour le vin.
De l'Assomption la clarté
Fait du vin la qualité.

Par dessous tout, la chaleur est nécessaire pendant le mois de
septembre pour assurer la bonne maturité du raisin, maturité
hâtée encore par les pluies chaudes d'orage :

Quand il fait de l'orage en septembre,
Les raisins avancent autant de nuit que de jour.
En septembre s'il tonne,
Richesse il donne.
Qu'en septembre il tonne
La vendange est bonne.
Pluie de septembre
Est bonne à vigne et à semailles.

Les étoiles filantes seraient d'un heureux augure :

Etoiles filantes en septembre,
Tonneaux trop petits en novembre.

Des pluies persistantes, favorables à certains points de vue,
sont déplorables pour la vigne :

Année de regain,
Année de petit vin.
Octobre à moitié pluvieux,
Rend le laboureur joyeux,
Mais le vendangeur soucieux
Met de côté tout son vin vieux !

Dès octobre, le vigneron ne doit plus s'attendre à un complément de maturité et c'est ce qui fait dire à l'occasion de la Saint-François (4 octobre) :

car
A la Saint-François
Prend la vendange
Telle qu'elle est,
Gelée hors la saison
Gâte la vigne et la moisson,

ce qui est toujours à redouter du fait que

toutefois
La gelée du mois d'octobre
Rend le vigneron sobre !

Bruyne est bonne à la vigne,
Et à bleds la ruyne !

Et, avec son esprit d'observation, et en considérant toutes les intempéries qui peuvent fondre sur les vignobles, le paysan a fort bien résumé la condition essentielle nécessaire pour s'adonner à la culture :

Pour cultiver la vigne,
Il faut avoir deux bourses,

c'est-à-dire qu'il est bon d'avoir quelque pécule, qui permette de vivre, sans attendre les produits, trop souvent aléatoires, de la récolte à venir !

Comme on le voit, les dictons si abondants pour la première moitié de l'année, alors que l'on est inquiet sur l'avenir des récoltes, vont, selon la très juste remarque de M. Millot, se raréfiant vers l'arrière saison, la question ne présentant plus le même intérêt. C'est ainsi que, notamment d'après le même auteur, le jour de la Sainte-Catherine, qui est généralement l'époque d'un

léger et très passager relèvement de la température (25 novembre), aurait pu être pour la vieille malice gauloise l'occasion d'un pittoresque trait d'esprit, qui n'a point vu le jour (1). Mais, dit le proverbe :

Novembre a cela de bon,
Qu'il donne la paix au vigneron !

et il en profite, car

Après vendanges vient l'automne
Qui repos pour les champs donne !

Pour terminer les observations de nos pères, nous ne pouvons mieux faire que rappeler ce dernier dicton, fort consolant, qui à lui seul en dit long, et dont l'influence doit laisser loin derrière lui tous les encouragements du législateur moderne :

Année de bon vin,
Année d'enfants.

Les préoccupations causées aux propriétaires par le sort réservé aux récoltes en raison des conséquences des phénomènes atmosphériques, se sont également manifestées dans un domaine autre que celui de la météorologie populaire ; nous voulons parler des coutumes religieuses ou profanes, en usage dans certaines parties de la Lorraine. Les plus importantes de toutes étaient, et sont encore, les Prières publiques ordonnées par les Evêques de Nancy et de Toul, en l'honneur de Saint-Sigisbert, Patron de la Ville de Nancy, pour obtenir par son intercession, la fin d'une période fatale à la terre, qu'il s'agisse soit d'une persistance désastreuse des pluies, soit d'une sécheresse non moins calamiteuse. Aucun culte ne fut plus répandu que celui-là, s'étendant à tout le Diocèse de Toul, dont la superficie était très considérable, et c'est avec une grande foi que les populations répondaient à l'appel des Evêques. Les vigneron, plus que tous les autres, étaient intéressés à ces Prières, et ils y participaient avec ferveur. Elles étaient, du reste, publiques, et les Pouvoirs existants les réglementaient, comme le prouvent les quelques lignes suivantes empruntées à M. Thomas (2) :

(1) *Été de la Saint-Martin à Nancy*, 1906.

(2) *Nancy avant et après 1830*, p. 130.

« On trouve dans les Archives de Nancy, que le 3 août 1735, la Chambre assemblée jugeant à propos de régler l'ordre et la décence, avec lesquels les Officiers de l'Hôtel de Ville assisteraient à l'avenir aux Prières, qu'elle convient de faire faire dans les occurences des temps fâcheux, en l'Eglise Primatiale de cette ville sous l'invocation de Saint-Sigisbert, délibéra le cas arrivant, que les Conseillers seraient tenus d'y assister, en habits de cérémonie, le jour de l'ouverture de chaque neuvaine et le jour de la clôture et que, dans l'interval, quatre membres au moins se chargeraient entre eux alternativement de s'y trouver aussi en costume. Que les Sergents de Ville seront tenus de s'y trouver avec leurs capotes, et les archers avec leurs bandoulières, que deux des dits Sergents seront obligés d'aller, pendant les neuf jours, servir la Messe en capote, et que quatre d'entre eux porteront un flambeau chacun, lors de la Bénédiction, lesquels flambeaux seront rapportés à l'Hôtel de Ville après la neuvaine. Que le luminaire sera fourni au Grand Autel, autour de la Chaise, sur les deux petits Autels, et deux grands chandeliers, par le cirier de la Ville sur les ordres qu'il en recevra de la Chambre, lequel luminaire restera à la Primatiale. Que conformément à l'ancien usage, les Armoiries de la Ville seront posées : deux sur les deux grands chandeliers et deux sur chacun des petits autels et les fauteuils, fournis par la Chambre, placés sur deux lignes à droite et à gauche dans le chœur au-dessus du lutrin.

Le 10 août 1740, ayant été résolu, à cause des pluies, de faire une neuvaine à Saint-Sigisbert, et comme le temps n'était pas bien disposé à la fin, il fut dit, qu'elle serait continuée neuf autres jours. Le Chapitre représenta aux Députés qu'il était plus séant que la Chambre occupât des places dans les stalles à la suite du Clergé, au lieu d'être confondue souvent dans la foule, ce qui fut accepté.

Pendant son octave, le luminaire était aussi fourni aux frais de la Ville. Au ^{xvii}^e siècle, tous les fléaux semblaient conjurés contre la Lorraine et en particulier contre Nancy. Le 2 juillet 1675, on songea à exécuter le dessein, conçu depuis longtemps, de faire confectionner une lampe d'argent pour être mise au devant de l'autel de Saint-Sigisbert, les ressources de la Ville n'offrant aucun moyen, une quête fut organisée pour y satisfaire. Malgré la triste situation de tout le monde chacun s'empressa d'apporter son obole, et bientôt la somme réalisée permit d'accomplir ce vœu ».

Une Coutume, fort curieuse, qui se déroulait, il y a encore quelques années au village de Goviller, au pied du Mont-d'Anon, est rapportée par Olry (1) dans les termes suivants :

« Un usage bizarre, dont l'origine se perd assurément dans la nuit des temps, nous voulons parler de la Fête dite des *Brandons*, se célébrait jadis le dimanche gras. Les jeunes gens de la localité préparaient, à l'avance, du bois sec facile à enflammer, fendu, menu et en faisaient un petit fagot fixé à l'extrémité d'une perche. Le dimanche soir à la chute du jour, ils se rendaient tous au sommet de la côte portant leur perche sur l'épaule. A un signal donné les *brandons* étaient allumés à un grand feu que l'on nommait la *bure*. A un nou-

(1) Excursion à la côte de Sion-Vaudémont, *Bulletin Société Géographique Est* 1881, p. 420.

veau signal, la petite troupe, le *brandon* tout enflammé sur l'épaule, s'ébranlait, descendait la côte au pas de course, en poussant à gorge déployée, d'incessantes : *Thié, Hou Hou ! Thié, Hou, Hou ! Hou, Hou !* C'était à qui arriverait le premier au village, le *brandon* encore allumé. A cette occasion, on faisait une fête de famille qui durait deux jours et qui réunissait tous les parents des alentours. »

A la suite des tristesses de la guerre de 1870, cette joyeuse cérémonie des *Brandons* avait été supprimée pendant plusieurs années, mais comme cette abstention se trouvait coïncider avec de mauvaises années pour les vigneron, des vieillards attribuèrent la stérilité des vignes à l'abandon de l'antique usage. La population les écouta, et revint joyeusement à la tradition de leurs Pères. Et, quand la fête fut célébrée à nouveau avec plus d'entrain que jamais, on vit, dit-on, un des anciens de la commune monter jusqu'à sa vigne, et, au moment du passage du cortège, s'emparer de l'un des *brandons* et le promener autour de sa propriété espérant bien par là s'assurer la chance d'une bonne récolte.

Ne pourrait-on pas voir là comme un dernier vestige du culte, transmis d'âge en âge, rendu jadis par nos ancêtres gaulois au Feu, et au Soleil, sa vivante incarnation !



QUATRIÈME PARTIE

La Culture de la Vigne en Lorraine.

QUATRIÈME PARTIE

La Culture de la Vigne en Lorraine

CHAPITRE PREMIER

Un Vignoble en Lorraine. — Choix de l'emplacement.

Si les vignerons ont éprouvé maintes fois, surtout depuis ces dernières années, de sérieux déboires, il faut reconnaître franchement qu'ils en ont été parfois eux-mêmes responsables, pour avoir négligé trop souvent les principes élémentaires qui sont à la base de cette culture et particulièrement pour n'avoir pas tenu compte de la nature géologique du terrain, facteur d'une importance primordiale. Au lieu de se cantonner sur les coteaux bien exposés, Ouest, Sud-Ouest ou Sud, ne trouve-t-on pas, en effet, trop souvent des vignes plantées dans les bas-fonds, où l'eau séjourne, très sujets aux brouillards et plus exposés aux gelées printanières, alors que la Vigne exige au contraire des terrains secs, caillouteux et se drainant facilement !

Lors de la création d'un vignoble, la première condition à réaliser est de choisir un terrain suffisamment en pente. Sur nos coteaux, les lieux d'élection de la Vigne se trouvent à quelques mètres au-dessous de la lisière des bois et descendent vers la plaine, tout en restant dans des limites déterminées. Ne s'en tenant pas seulement à la nature du terrain, le vigneron doit voir si sa future vigne sera facilement accessible aux chariots et ne

plus se contenter, comme jadis, d'un maigre sentier, en veillant à ce que l'entrée en soit facile pour permettre les soins culturaux.

Pour éviter l'accumulation et la stagnation des brouillards ou des vapeurs, la Vigne étant *humidiphobe*, il sera prudent tout d'abord de détruire les arbres et les haies à l'intérieur du vignoble, leur présence ne pouvant être que nuisible dans tous les cas, comme l'expérience en a été faite à plusieurs reprises. C'est ainsi notamment qu'à Pagny-sur-Moselle, la Vigne qui donnait jadis de beaux résultats dans un certain canton de ce vignoble, ne mûrit plus aujourd'hui ses fruits comme autrefois, depuis la création dans les environs d'une nouvelle sapinière. Ce fait nous a été rapporté par M. Authelin, président de la Société de Viticulture, et par M. Guinier, professeur à l'Ecole Forestière, qui attribuent, sans hésitation, cette dégénérescence à la proximité de la plantation des conifères, alors que les vignes de la même localité, entourées de bois feuillus, continuent à produire normalement. Il y a là un phénomène fort curieux, dont l'origine reste à trouver.

L'eau stagnante est, de son côté, la grande ennemie de la Vigne, qu'elle expose aux gelées, à l'anthracnose, à la pourriture des racines, etc., et dont elle diminue très fortement la production. Le planteur devra donc, aussitôt la question de viabilité résolue, débarrasser le sol choisi de *ce bain de pieds incommode*, suivant l'expression de Portes (1). Pour remédier à cet état de choses, deux moyens s'offrent à lui : le *drainage* et le *défoncement*. Tout le monde sait que l'argile forme avec l'eau une sorte d'émulsion gélatineuse, au travers de laquelle celle-ci ne peut filtrer. Dans le cas d'un sous-sol imperméable et de coteaux en pente rapide ou fortement inclinés, où l'eau est entraînée par l'action propre de la pesanteur, le drainage est souvent inutile. Dans le cas contraire, l'on a intérêt à établir des drains parallèles à la pente, qui, même lorsqu'ils ne sont pas utilisés par les eaux, ont un heureux effet en favorisant l'aération du sol et partant en l'assainissant.

Quant au *défoncement*, que Marès définit « *Tout labour de 0^m 40 et au-dessous* », il consiste à faire disparaître, ou à reporter

(1) PORTES. Tome III, page 9.

à la surface, une couche imperméable. Cette pratique, fort utile, est trop peu employée chez nous, car la plupart du temps l'on se contente de remuer le sol à la bêche sans le creuser profondément.

L'altitude, à son tour, doit aller de pair avec l'exposition. De nombreux observateurs ont constaté, en effet, une différence de chaleur appréciable entre une vallée et une petite éminence la dominant, différence tout au profit de cette dernière. Les vignes, de ce fait, sont donc plus exposées aux gelées blanches au pied des côteaux qu'à un niveau modérément plus élevé le long de leurs pentes.

Il a été également remarqué que pour un même cépage ce sera à mi-côte environ que le vin offrira le maximum de qualité. On pourra toutefois cultiver avec succès des vignes sur les plateaux qui couronnent les collines et sur le versant occidental, lieux qu'on désigne d'une façon générale sous le nom *d'arrières-côtes*.

Quant aux forêts, leur proximité joue, sous notre climat déjà froid et peu favorable en lui-même, un rôle néfaste. Autant les bois, dans le Midi de la France, assurent aux vignobles de l'humidité, et, en quelque sorte, un peu de refroidissement, autant sous notre ciel peu bénin, ils sont fatals aux vignes, et n'avons-nous pas déjà cité le cas de ces cantons, jadis prospères, et aujourd'hui improductifs depuis la plantation récente de sapinières !

L'influence du voisinage des rivières est un problème qui a soulevé bien des discussions. Il nous paraît que dans nos régions, et pour les mêmes raisons, que cette proximité, ici encore, ne peut être que pernicieuse, car « tout ce qui tend à favoriser l'humidité est préjudiciable à la vigne, soit parce qu'en lui communiquant une sève surabondante elle est un obstacle à la maturité de son fruit, soit parce qu'elle l'expose à son fléau le plus redoutable et le plus fréquent : la gelée » (1).

INFLUENCE DU SOL SUR LES CÉPAGES. — Roard, dans son *Abrégé du traité théorique et pratique sur la culture de la Vigne* (2), montre le rôle important du sol au point de vue du choix des

(1) PORTES, tome I, p. 666.

(2) p. 25.

cépages à y cultiver. « L'espèce qui réussit dans une province, nous dit Roard, est défectueuse dans une autre. En 1774, le comte de Fontenay, propriétaire en Lorraine, homme assez heureusement né pour avoir le goût des choses utiles, et assez riche pour pouvoir s'exercer à des essais coûteux, forma le projet d'établir une vigne de Champagne dans sa terre de Champigneulles. Quelques observateurs lui représentèrent, inutilement, que le sol n'étant pas celui de Champagne, il ne récolterait que du vin de Lorraine. Les marcottes furent tirées de la montagne de Reims ; on les planta sur un côteau, à la meilleure exposition ; aucun soin, aucune dépense ne furent épargnés ni dans la plantation, ni dans la culture de cette jeune vigne. Les premiers fruits semblèrent, en effet, donner quelques espérances de succès ; ils avaient une autre saveur que ceux des vignes voisines ; mais après sept ou huit ans, cette saveur particulière disparut, et vingt années ne s'étaient pas écoulées, qu'il ne paraissait d'autre privilège à cette vigne que de porter le nom de *plant de Reims*. »

Lors de l'établissement d'un vignoble et du choix des espèces à employer, le viticulteur devra donc opérer avec beaucoup de discernement et ne pas méconnaître certains principes, sans lesquels il risquerait fort de compromettre à jamais l'avenir de la plantation elle-même.

Chaque cépage, en effet, nous venons d'en donner un exemple, n'a toute sa valeur que s'il est cultivé dans le milieu qui lui convient. C'est ainsi que telle variété parfaitement apte dans une région voisine de la nôtre, ne réussira pas en Lorraine. Nos vignerons n'importeront des cépages qu'avec beaucoup de prudence, sans oublier que ceux-ci, indépendamment des caractères généraux que leur fait acquérir le milieu dans lequel on les cultive, ont, chacun, des qualités spéciales. Les uns sont plus riches en alcool, les autres plus ou moins astringents, d'autres, enfin, manquent peut-être de fermeté, mais possèdent un bouquet à part. Sous notre climat froid, l'on recourra toujours à des cépages précoces, afin d'obtenir du raisin capable d'être vendangé avant les gelées. Il y aurait profit d'autre part à choisir des variétés blanches, celles-ci pouvant être laissées plus longtemps sur souche sans que

la pourriture, amenée souvent par les pluies d'automne, nous dit Chancrin (1), leur fasse produire un vin de mauvaise qualité.

Au sujet de l'époque de maturité, Pulliat a donné un tableau qui catalogue les cépages en cinq groupes différenciés comme suit :

1^{er} Groupe : Cépages précoces, qui mûrissent au moins dix jours avant le *Chasselas*.

2^e Groupe : Cépages de première époque, qui mûrissent en même temps que le *Chasselas*.

3^e Groupe : Cépages de deuxième époque, qui mûrissent 10 à 12 jours après le *Chasselas*.

4^e Groupe : Cépages de troisième époque, qui mûrissent 12 jours après ceux de deuxième époque.

5^e Groupe : Cépages de quatrième époque, qui mûrissent 12 jours après ceux de troisième époque.

Tous ces cépages entrent en végétation à des époques différentes, mais il est bien entendu que pour notre climat et nos conditions biologiques, le choix du vigneron se portera sur les variétés *précoces* de *première* et de *deuxième époque*.

Pour les *cépages précoces*, la durée de la vie active est en moyenne de 150 à 170 jours, et c'est surtout la durée du développement du grain et de la maturation, qui est relativement abrégée.

Pour les *cépages de première époque*, d'après Durand, il peut s'écouler de 180 à 190 jours, de l'entrée en végétation à la maturité.

Plus l'on va, plus les cépages ont une période prolongée de végétation, et l'on comprend aisément que la Lorraine ne puisse envisager la culture des espèces tardives de troisième et quatrième époque.

Bien des variétés ont jadis été introduites dans notre contrée par des propriétaires désireux d'améliorer le vignoble lorrain, mais ces essais sont presque toujours demeurés infructueux, les espèces choisies ne répondant pas aux conditions biologiques et

(1) *Viticulture moderne*, p. 29.

climatériques du pays. C'est ainsi que vers 1843, M. de Maizey planta, sans succès, dans son domaine de Lay-Saint-Christophe, quelques cepes de *Rotkléber*, de *Riesling*, de *Salfener*, qui ne subsistèrent que peu de temps, n'ayant pu s'adapter à leur nouvel habitat.

Dans la Région lorraine, on peut considérer les vignobles du territoire de Thiaucourt, par ses différents caractères physiques, comme le véritable *vignoble-type* du pays. Les vignes, composées d'excellents cépages de *petite race*, s'étendent le long des flancs abrupts de la falaise calcaire du *Fer-à-Cheval*, dans une situation et une orientation parfaites. La terre végétale, la terre rouge de La Haye, est réduite à une couche très mince, au travers de laquelle la vigne pousse ses racines pour les enfoncer ensuite très profondément dans un sous-sol suffisamment meuble, où elles trouvent vite les principes minéraux que réclame sa végétation. Le sol, relativement frais, ne l'est pourtant pas trop, et la couleur foncée de la couche de terre arable, jointe à la très forte inclinaison du sol, n'est pas sans exercer la plus heureuse influence sur la production de ce vignoble réputé.

Le moment de la plantation venu, nous dit M. Picoré dans la *Culture et taille de la Vigne* (pages 9-10), on emploie des pieds enracinés de boutures ou de marcottes, ou, tout simplement, des sarments que l'on plante verticalement, l'expérience ayant démontré que le sarment de la taille, dépourvu de vieux bois à sa base, vaut autant qu'un plant enraciné. La mise en place verticalement des boutures non enracinées, est connue de nos vignerons sous le nom de *plantation à la broche*. Le sarment-bouture est coupé sur un bouton, planté à l'aide d'un plantoir, d'une cheville en bois ou d'une broche en fer, à 0^m20 ou 0^m30 de profondeur. On le serre du pied, puis on le taille sur un ou deux boutons au-dessus de terre. Par mesure de précaution, il est bon de buter chaque bouture jusqu'à la hauteur du dernier bouton, afin de la mettre complètement à l'abri de l'action desséchante de l'air.

C'est généralement dans le mois de mars, que l'on pratique avec avantage la plantation, après avoir mis en stratification les sarments à planter, c'est-à-dire, enterrés en les couchant complè-

tement dans le sol, à 0^m30 ou 0^m40 de profondeur, ou tout simplement conservés le pied dans l'eau.

Les plantations se feront en ligne, et resteront franc de pied sans aucun provignage, jusqu'à épuisement du sol et des ceps ; c'est ce qui a lieu en Lorraine tous les 25 à 60 et même 100 ans. Sans revenir ici sur la question de l'orientation, les lignes devront être dirigées du Nord au Sud, afin qu'elles ne s'ombrent pas les unes les autres et qu'elles soient éclairées et par le soleil levant et par le soleil couchant. Il y aura du reste intérêt à les maintenir basses, le soleil pouvant les atteindre plus facilement en échauffant ainsi toute la surface de la terre, qui joue ici le rôle d'un espalier. Il en est autrement lorsque les vignes sont élevées hautes et que les ceps sont en quinconce ou en désordre. « Toute la terre étant couverte d'ombre, beaucoup de fleurs coulent par suite de la fraîcheur que l'ombre développe, et la maturité des raisins, enfouis sous les feuillages, est tardive et incomplète » (1).

Il est utile parfois d'avoir une pépinière de semis pour avoir ainsi sous la main des plants de remplacement, au cas où des vides, toujours possibles, se produiraient. Quand on a recours à des boutures enracinées, il convient de les arracher convenablement, afin de conserver toutes les racines, que l'on se gardera bien, du reste, de supprimer en les coupant très courtes, à un demi centimètre de longueur, comme le font, paraît-il encore, dit Picoré, bien des vigneron, sous prétexte que la plante doit en repousser de nouvelles. Il faut, au contraire, creuser un trou proportionné, en largeur, à leur longueur et à très peu de profondeur. On plante alors les pieds, continue le praticien, « à la façon d'une griffe d'asperge, en plaçant toutes les racines dans leur direction naturelle, qui sera horizontale autant que possible, et en les tenant séparées les unes des autres, dans tous les sens, et par étage, lorsqu'il y a plusieurs séries de racines ».

En général, les pieds enracinés ne fournissent pas des ceps aussi robustes que les pieds plantés de bouture, les racines de la vigne se ramifient difficilement, et les nouvelles ne se développent

(1) GUYOT, p. 20.

que sur les sarments d'un an. Aussi, de ce fait, la vigueur des ceps plantés se trouve parfois compromise, quand on n'y remédie pas en enfonçant une portion de sarment d'un an, que l'on relève verticalement, et sur lequel se forment les nouvelles racines. Dans ce cas, les racines de la bouture ne servent qu'à la reprise, pour disparaître bientôt.

Un dernier mode de plantation est employé en Lorraine, nous voulons parler de la *plantation en fosse*. Elle a pour but de placer les ceps à l'abri de la partie tranchante des instruments. Des fosses de 0^m30 à 0^m50 sont creusées, et la terre qui en provient est placée en cavalier sur l'intervalle conservé entre deux fossés. La plantation se fait au fond de ces fossés. A la troisième ou à la quatrième année de végétation, on comble les vides et l'on effectue le défoncement du sol. Cette opération est inexplicable, aussi est-elle appelée à disparaître, ce que l'on ne saurait trop désirer.

Dans une plantation méthodique, l'espacement des ceps est un facteur auquel le vigneron devrait attacher une importance capitale, quoi qu'il paraisse que jusqu'alors elle n'ait pas beaucoup retenu son attention. La «*coustume*» semble avoir eu le pas sur la logique et l'empirisme sur le raisonnement ! D'après Dubreuil, en effet, tandis que dans le Vaucluse l'espacement est de 2 mètres, avec 2.500 pieds par hectare, dans les Vosges il est de 0^m50, avec 42.000 pieds ; dans la Meuse de 0^m40, avec 62.500 pieds et dans la Moselle de 0^m36, avec 79.729 pieds. Ces chiffres, assurément, nous semblent exagérés, mais ils prouvent quand même combien peu de viticulteurs possèdent à ce sujet les données nécessaires. Une loi générale, dont il faut toujours tenir compte, c'est que les distances entre les ceps doivent s'accroître en proportion de la chaleur, du climat et de la pauvreté du sol.

Les dispositions des plantations sont fort variables, mais les formes usitées se ramènent à un assez petit nombre de types : La *vigne en foule*, la *vigne à pieds équidistants*, soit en carré, soit en losange et la *vigne en lignes*, où la distance de ligne à ligne est plus grande que celle de cep à cep dans la ligne.

La *Vigne en foule* est celle que l'on rencontre le plus fréquemment dans nos vignobles. Les ceps sont disposés pêle-mêle

et sans ordre, et sont plus souvent l'effet de la déformation de la plantation par le provignage que d'un plan primitivement régulier. Cette méthode offre, au plus haut degré, de nombreux inconvénients, provenant d'abord du peu d'espace laissé entre les ceps, aussi ses partisans les plus obstinés commencent-ils à hésiter, alors surtout que par suite de l'ombragement des ceps entre eux, la vigne mûrit plus difficilement et plus tardivement ses fruits, circonstance désastreuse dans notre région, où le soleil est déjà si parcimonieux de ses rayons. C'est ainsi qu'il n'est pas rare de constater une différence de sept à huit jours, au point de vue de la maturité, entre ce mode de culture et les autres. Les faits ne sauraient d'ailleurs surprendre, car cette forme de la *vigne en foule* est éminemment nuisible à l'inflorescence et à la maturation, c'est-à-dire à la quantité et à la qualité de la récolte.

La conclusion qui s'impose est que les vigneron lorrains devraient porter tous leurs efforts de ce côté en abandonnant ce funeste mode de plantations.

Dans les vignes à *ceps équidistants*, la disposition peut être soit en carrés, soit en quinconces. La première a été fort préconisée par le Docteur Guyot, qui la recommandait avec des espacements de un mètre, qui permet tout le labour à la charrue suivant les deux axes, et le labour à la pelle suivant les deux diagonales du carré, le terrain pouvant être ainsi remué en tous sens.

La disposition en quinconces paraît encore plus favorable. On espace de 15 pouces en tous sens et de cette manière l'on a moins à craindre la chute des terres, le provignage se faisant plus régulièrement et le fruit ayant plus d'abri. On plante généralement dans le pays meusien, nous dit M. Huot dans un *Rapport viticole*, soit à 0^m 50 avec deux plants, sauf à en supprimer suivant le besoin, soit à un mètre, en répartissant ensuite les ceps par le provignage, cette dernière plantation ayant toutefois l'inconvénient de croiser les racines et d'empêcher le vigneron de bien connaître leur position.

Vers le milieu du xix^e siècle, en 1847, plusieurs viticulteurs s'étonnèrent du peu de progrès que faisait la culture de la vigne, et voulant sortir de la routine, ils proposèrent, dans ce but, diffé-

rents nouveaux modes de culture. Nous allons les étudier, ou tout au moins les signaler, pour montrer combien certains vigneron messins étaient vraiment soucieux de l'avenir des cépages qu'ils cultivaient et avec quelle ardeur il désiraient en améliorer le rendement.

Collignon, d'Ancy, fut un de ces novateurs. Il s'appliqua à la culture en ligne, et c'est dans un ouvrage intitulé : « *Nouveau mode de culture et d'échallassement de la Vigne* », qu'il émit ses idées nouvelles. Collignon désirait, en particulier, remédier à la cherté, toujours croissante, des échalas et des ennuis cultureux qu'amenait leur emploi. Dans ce but, il fit de nombreux essais pour les remplacer avec des fils de fer, soutenus par des supports soit en bois, soit en fer. Il expérimenta tour à tour trois systèmes différents et c'est au dernier qu'il donna la préférence. Nous allons le mentionner, renvoyant le lecteur pour les deux autres au volume précité.

Ce procédé, selon l'auteur, était d'une grande simplicité, durable et très économique, et il ajoutait (1) :

« Il consiste à établir, comme dans les autres systèmes, à chaque extrémité de la vigne, un piton scellé dans un gros moellon de pierre de taille. A 66 centimètres (2 pieds) environ de ce moellon, on enfonce, à coups de maillet, un fort échalas fait de cœur de chêne, de 11 à 12 centimètres (4 à 5 pouces) de tour sur une longueur d'au moins un mètre, non compris la proportion qui est fixée en terre. Cet échalas est incliné du côté du piton et forme, avec le terrain horizontal, un angle de 45 degrés. Si le bois le permet, les supports ont la longueur des échalas ordinaires. Par ce moyen, ils peuvent être aiguisés plusieurs fois. A 20 ou 22 centimètres (7 à 8 pouces) au-dessus du niveau de la terre, on enfonce dans l'échalas une forte pointe, et, à la distance de 44 centimètres (16 pouces) de cette première pointe et du côté opposé, on enfonce une seconde. Le fil de fer passe sur chacune de ces deux pointes, et, à l'aide d'un raidisseur, on le tend à volonté. Ensuite, chaque 8 mètres, on enfonce, avec un maillet, un fort échalas,

(1) Pages 74-79.

dans lequel on fait entrer deux petites pointes placées à la même hauteur et des mêmes côtés que les précédentes. Ces deux pointes sont à peu près dans la même direction, mais éloignées l'une de l'autre le plus possible dans le sens de la largeur de l'échalas. Elles servent à supporter et à maintenir les lignes de fil de fer, qui passent entre elles et pour faire durer des échalias plus longtemps, on les passe au goudron minéral, ainsi que les bottes de fil de fer et les raidisseurs. Comme ces supports s'enlèvent avec la plus grande facilité et qu'ils sont peu nombreux, on les rentre, si l'on veut, pendant l'hiver ; grâce à cette précaution, on peut être assuré d'une durée de plus de quarante ans ».

Tel est un des systèmes que prônait Collignon d'Ancy, qui s'était fortement inspiré, nous devons le dire, d'une méthode signalée dès le 21 mars 1846, dans le *Courrier de la Moselle*, par M. André Michaux, membre de plusieurs Sociétés savantes et agricoles, et qui consistait dans l'emploi de fils de fer mobiles. Nous ne la donnerons pas ici, où elle ferait double emploi, nous contentant de dire que tout le mérite de cette invention consistait dans un dévidoir permettant de rentrer le fil de fer lors de la mauvaise saison. De la sorte l'auteur prétendait que « les travaux indispensables que demande la vigne étant rendus beaucoup plus faciles et moins dispendieux », et il ajoutait : « La permanence des lignes de fer dans les vignes s'opposerait à la circulation et à la facile exécution des travaux, si souvent à renouveler, dans le cours de l'année ».

Nous compléterons ces lignes, en reproduisant un tableau, dressé par Collignon d'Ancy, et qui montre, selon lui, les avantages de sa méthode :

ÉTAT COMPARATIF des prix de revient de l'une et de l'autre manière de soutenir la Vigne, pour le département de la Moselle.

ANCIEN SYSTÈME.

Dans une monée de 4 ares 44 centiares, les ceps étant plantés à la distance de 41 centimètres (15 pouces), il y a 2.600 ceps et dans un hectare 60.000 ceps. Il faut donc 32 bottes 1/2 d'échalias par monée de 4 ares 44 centiares, à raison de 2 fr. 25 la botte de 80 échalias, ci 75 fr.

Il en faut pour un hectare, pour la somme de 1.725 fr., ci . . . 1.725 »

Dépense annuelle pour 4 ares 44 centiares, pour fichage et défichage, 1 fr. 50, ci 1 50
 Dépense annuelle par hectare, 35 fr. 35 »
 Ainsi, d'après l'ancien système, l'échalassement de la monée de 4 ares 44 centiares coûte 76 fr. 50.
 L'échalassement d'un hectare coûte 1.760 francs.

NOUVEAU SYSTÈME.

1^o Dans une monée de 4 ares 44 centiares, les lignes de fer placées à la distance de un mètre l'une de l'autre, il ne faut que 60 gros échelas ou supports, coûtant 5 centimes l'un, ci 3 »
 2^o Il faut 900 mètres de fil de fer ou 15 kg n^o 12, à 0 fr. 80 le kg., ci. 12 »
 3^o Il faut 18 raidisseurs à 0 fr. 20 la pièce, ci 3 60
 4^o Enfin, il faut 15 pitons à 2 centimes 1/2 l'un et 18 moellons à cinq centimes l'un, ci. 1 35
 Ainsi, d'après le nouveau système, l'échalassement de la monée de 4 ares 44 centiares ne coûte que 20 francs.
 L'échalassement d'un hectare, divisé en 23 parcelles de 4 ares 44 centiares, coûte 460 francs.

1^{re} Économie du nouveau système sur l'ancien.

1^o Par monée de 4 ares 44 centiares, ci 56 francs.
 2^o Par hectare, ci. 1.300 francs.

FRAIS D'ENTRETIEN

ANCIEN SYSTÈME.

En supposant que les échelas durent 20 ans, il en faut chaque année une botte et demie à 2 fr. 25, ce qui fait pour chaque monée 3 fr. 35, ci. 3 35
 Par hectare il en faudra 25 bottes à 2 fr. 25, ce qui fait 85 fr. 50, ci. 85 50

NOUVEAU SYSTÈME.

En supposant que les gros échelas ou supports durent 40 ans, il n'en faut que un et demi d'entretien par année, pour chaque monée de 4 ares 44 centiares, ci 0 10
 Par hectare, il en faut 35, ce qui fait 1 fr. 75, ci. 1 75

2^e Économie du nouveau système sur l'ancien.

1^o Par monée de 4 ares 44 centiares, ci 3 fr. 25
 2^o Par hectare, ci 83 fr. 75

Le département de la Moselle contenant 5.382 hectares, plantés en vignes, l'économie sur les frais d'échalassement serait de 6.996.600 francs, l'économie sur les frais d'entretien serait de 450.742 francs.

L'économie sur les frais d'échalassement des 400.000 hectares de vignes qui peuvent être cultivés d'après le nouveau système, serait de 520.000.000 de francs.

L'économie sur les frais d'entretien serait de 33.500.000 francs.

Pour paraître, peut-être, bizarres et peu perfectionnés aux vignerons modernes, ces deux systèmes n'en étaient pas moins, alors, des nouveautés dans lesquelles on peut voir l'embryon de la culture actuelle en ligne et avec fil de fer dont nous allons parler, car le principe de la culture en lignes, posé par Collignon d'Ancy, paraît bien être, pour la vigne, la meilleure des cultures à tous les points de vue.

Avec cette méthode l'on peut tout d'abord employer tous les instruments mis en mouvement par la main de l'homme ou les animaux ; le bêchage, le hersage, le sarclage sont donnés avec beaucoup plus de facilité sans avoir à craindre de nuire aux tiges ou aux racines. Le travail à la charrue, à la houe avec des chevaux ou avec des ânes, devient praticable, et l'on effectue rapidement des travaux d'ordinaire longs et coûteux. Une surveillance rapide du vignoble s'ensuit, car le vigneron, d'un coup d'œil, sait à quoi s'en tenir sur son labeur, tandis que le propriétaire, en quelques secondes, peut se rendre compte de la bonne exécution de ces ordres.

Ce système facilite aussi les procédés de soutènement, de protection et de palissage. La distribution des engrais se fait en moins de temps, et sous notre climat mauvais et peu propice à la culture de la vigne, les rayons du soleil échauffent mieux la terre, tout en ensoleillant les ceps eux-mêmes, car lorsque le soleil se couche, il se produit un rayonnement calorifique des plus favorables à la maturation des raisins. La circulation et le renouvellement de l'air se trouvent aussi augmentés pour le plus grand profit de la végétation.

Quant aux lignes basses, indiquées par le Docteur J. Guyot, il ne faudrait pas en exagérer l'emploi dans nos régions, car elles sont, de ce fait, beaucoup plus sensibles aux gelées printanières, et nous ne savons que trop comment les plus beaux espoirs des vignerons se trouvent parfois détruits par elles en quelques instants !

A côté de la culture en ligne avec échalas, on rencontre la culture avec fils de fer, peu répandue à l'heure actuelle, car elle demande des frais de premier établissement assez coûteux. Nous

l'avons trouvée dans quelques vignobles, notamment, à Lagney, à Vandœuvre, à Ecrouves, chez M. Maître-d'Hotel ; à Dieulouard, chez M. Duvrainville ; à Maron, chez M. P. Desray ; à Bar-le-Duc, chez le regretté M. Guillaume, etc...

Pour établir une exploitation de ce genre, l'on opère comme il suit : Le mode de soutien par treillage en fil de fer, nous dit Chancrin (1) dans *La Viticulture moderne*, consiste à conduire la vigne en cordons, au moyen de montants en bois ou en fer, supportant 1, 2, 3 ou 4 fils de fer fixés horizontalement. Son emploi présente les avantages suivants : les treillages en fils de fer ayant une existence plus longue sont moins coûteux que des échelas ; l'arrachage, l'aiguisage et la mise en place des échelas demandant une main d'œuvre relativement coûteuse. La taille, l'attachage et le transport des engrais dans les lignes sont peut-être plus longs, mais les pampres sont mieux étalés à l'air et au soleil, ce qui permet ainsi d'appliquer plus facilement les traitements contre les maladies. Les treillages avec piquets en bois de chêne, de châtaignier ou d'acacia, ne sont, malgré tout, pas à recommander, les piquets doivent être sulfatés, aussi est-il bien préférable, quitte à en faire les frais une fois pour toutes, d'avoir recours à des piquets en fer, assurément plus coûteux comme frais de premier établissement, mais étant, en tous cas, d'une durée indéfinie. Chaque piquet doit être fixé à un dé, que la terre retient très solidement.

Les piquets sont faits avec du fer à T suffisamment rigide et peu pesant et sont plantés, au minimum, à 6 ou 7 mètres de distance les uns des autres. Quant aux dés, ils sont en forme de tronc de pyramide, soit en grès vernissé, soit en ciment. Ils sont, il est vrai, assez coûteux, mais les viticulteurs peuvent très bien les fabriquer eux-mêmes, au moyen d'un moule ou petit caisson en bois cerclé de fer, de la forme du dé. On y coule un béton fabriqué spécialement et l'on y scelle, en même temps, le piquet de fer. Les pièces de tête doivent être munies d'arc-boutants afin de résister à la traction.

(1) P. 162.

Quant au fil de fer à employer, il faut le choisir galvanisé. Il sera tendu avec un raidisseur quelconque, et il ne restera plus qu'à réaliser l'accolage des ceps, opération culturale connue.

MODES DE MULTIPLICATION. — Le vignoble établi, il faut envisager les modes de multiplication les plus souvent rencontrés en Lorraine, qui sont : le semis, la bouture, la croisette et la marcotte.

Le semis est plutôt employé en vue de l'obtention de nouvelles variétés que comme moyen de multiplication. D'ailleurs ce procédé est très long, et il ne faut pas moins de 8 à 12 ans pour obtenir des produits d'un cep provenant de semis. Ce peut être une méthode de régénération, mais avec laquelle tous les cépages anciens devront subir, par la suite, un greffage avec les éléments de la nouvelle variété obtenue de cette manière. Somme toute, cette opération est dispendieuse, de longue haleine et très aléatoire dans ses résultats.

La *bouture* est un sarment de l'année coupé ultérieurement sur un bouton, que l'on plante à demeure, ou en pépinière, à une profondeur allant de 0^m20 à 0^m25, taillé sur un bouton hors de terre. Les sarments, à ce destinés, sont mis de côté lors de la taille, et on les conserve généralement dans l'eau ou en jauge, au frais et à l'ombre, jusqu'à leur plantation, qui s'effectue au commencement de mai. Pour donner à la racine un plus grand développement, on a l'habitude d'enlever, à la partie qui doit être mise en terre, une petite lanière d'écorce. Les boutures se plantent en ligne, à 0^m10 les unes des autres, en donnant à chaque ligne une distance de 0^m30 à 0^m35.

La *croisette* ressemble beaucoup à la bouture ; toutefois c'est un sarment muni à sa base d'une portion de bois de deux ans. Ce bois n'est du reste pas nécessaire à la reprise, ni à la formation des nouvelles racines, aussi le supprime-t-on sur l'empattement de la bouture, au moment de la plantation.

Quant à la *marcotte*, c'est un sarment de l'année, qu'on ne détache pas du pied et que l'on couche en terre comme un provin. Il prend racine pendant un an ou deux. Puis il est mis ensuite définitivement en place, en le détachant du pied-mère.

Parmi les modes de multiplication nous avons omis, avec intention, de parler du *provignage*, dit encore *chavage*, car, depuis l'invasion du phylloxera, cette méthode, peu compréhensible du reste, ne doit plus être employée. Il nous faut pourtant, ici, en dire quelques mots, qui montreront les avantages, fort relatifs du reste, que procurait ce système.

Le provignage consiste, non plus en l'enfouissement d'un sarment, mais bien en celui de la souche entière, dont les sarments ménagés fournissent autant de pousses de remplacement. Cette opération, *plus barbare qu'utile*, selon l'expression de M. Picoré (1), avait pour rôle :

1° De remplacer les ceps morts.

2° De compléter les ceps d'une plantation faite à grande distance.

3° D'entretenir la vigne lorsqu'elle commence à se dégarnir ou à faiblir dans sa production.

4° De rabaisser les souches allongées par suite de tailles mal comprises.

5° De renforcer les racines qui sont jugées insuffisantes à l'extension du système aérien.

6° De rajeunir les vieilles souches et de reconstituer de nouveaux ceps.

Ce véritable rite eut, durant des temps immémoriaux, en Lorraine, de nombreux adeptes, mais devant l'invasion du mal nouveau, force leur fut d'abandonner ce système, car avec le greffage sur américain il devient impossible, puisqu'il ne produirait que des ceps non indemnes; tout au plus pourrait-il s'appliquer à des producteurs directs suivant Portes (2). Cette opération était, du reste, fort coûteuse, et présentait de plus, l'inconvénient de fournir des variétés moins rustiques et susceptibles de vivre moins longtemps. Le seul avantage de cette méthode était la possibilité du remplacement des pieds et le repeuplement rapide des vides, qui ne peut assurément s'obtenir aussi vite par l'introduction de nouveaux plants, mais il arriva maintes fois que

(1) Page 15.

(2) Tome III, p. 103.

cette application du provignage était rendue impossible tellement les ceps étaient faibles et usés par le temps ! « La tige de la vigne, ajoute avec raison Picoré (page 16), pas plus que celle des autres arbres fruitiers, n'est faite pour être enfouie dans le sol, cette disposition contre nature ne la transforme pas en racine, sa constitution ne le lui permet pas. Ce *vieux bois aérien*, devenu par le provignage *vieux bois souterrain*, ne peut se transformer en véritable racine ; il reste vieille tige et vieux bois, et voilà tout. Les ceps qui proviennent du provignage, sont toujours alimentés par les racines de la souche qu'on a plantée. Plus cette souche sera éloignée, plus grande sera la difficulté qu'éprouvera la sève à circuler dans la longueur de cette tige enterrée, couverte, bien souvent de nœuds et de plaies, par lesquelles il s'en perd au point qu'elle n'a plus la force d'agir dans le cep qu'elle doit alimenter. Dans ces conditions, il n'est pas possible d'avoir des ceps assez vivants et assez vigoureux pour assurer la production. » Avec le provignage, la vieille souche subsiste toujours, et elle ne forme, en fait, qu'un *immense cep souterrain* atteignant parfois jusqu'à 20 et 30 mètres. Cette expansion ne lui est pas favorable, et ces tiges, privées d'air et de lumière, agents indispensables à leurs moyens d'existence, s'étiolent, s'atrophient, et la vigueur et la fécondité s'abaissent.

Le provignage épuise donc la vigne en engendrant des maladies souterraines difficiles à combattre et à faire disparaître.

Quant à la manière d'assurer cette opération, elle peut varier selon les cas. On provigne ordinairement en couchant la souche dans l'intérieur du sol, où un sarment est conduit à la place du pied manquant, et un deuxième ramené à la place de la souche. Ce système est encore maintenant le plus employé en Lorraine. Quant au marcottage ou sauterelle, il n'a que peu d'adeptes, et n'est du reste plus un provignage proprement dit, puisqu'à la première culture, l'année qui suit celle de l'opération, on coupe le sarment nourricier dans le sol auprès des premières racines et de son point de naissance sur la souche.

Signalons, pour mémoire, le *provignage Versadi*, où l'on utilise un sarment assez long, qui permet de le planter,

par son extrémité libre ou par sa tête renversée, à la place de la souche morte ou détruite, sans être séparé de la souche qui le porte, après l'avoir taillé sur un bouton, comme pour en faire la partie inférieure d'une bouture. Ce procédé donne de beaux résultats, et il a toujours été employé avec succès, en particulier à la Chartreuse de Bosserville.

Malgré tout, le provignage, sauf dans un petit nombre de cas, est appelé à disparaître et nous ne le regrettons pas, car ce n'était pas le moyen véritable de « rajeunir » une vigne trop vieille. Il supprimait de plus tout alignement et aboutissait à la *vigne en foule*, ce qui interdit non seulement la culture à la charrue, mais encore les facilités de circulation, indispensables aujourd'hui, pour les nombreux traitements que la vigne nécessite « en même temps » que par l'inevitable de son lacis radicaire, par la solidité qu'elle maintient entre les divers ceps, cette opération semble avoir été conçue tout exprès pour assurer au phylloxéra les « meilleurs moyens de multiplication et de propagation (1) ».

Dans une conférence donnée par le Dr Guyot à des vignerons meusiens le 9 octobre 1863, à Verdun, celui-ci ne disait-il pas (2) : « Veuillez repeupler vos vignes, bouturez de préférence le bois de l'année et le haut du marrain ; ne provignez pas et ne laissez surtout pas trop vieillir les vignes ! » Cette manière de voir du savant spécialiste nous servira de conclusion à cette question.

(1) PORTES. — Tome III, p. 102.

(2) NEUCOURT. — *La Vigne dans la Meuse*, p. 30.

CHAPITRE II

De la taille.

Quand un viticulteur a créé son vignoble, suivant les données rationnelles et pratiques, et en concordance avec les principes scientifiques, il doit ensuite veiller à son entretien et à son développement. Chaque année, il lui fournira un certain nombre de façons culturales, en réglera la production par une taille entendue, et, pour le maintenir dans un état biologique propice, il devra le fumer, afin d'en éviter l'appauvrissement. Il aura à sélectionner les cépages pour pousser à un rendement intensif, et il cherchera par tous les moyens à conserver ses vignes en plein rapport, en en faisant l'objet de multiples opérations, dont nous allons décrire les principales, et qui toutes s'imposent au vigneron sagace dans son propre intérêt.

Durant l'année de la plantation, le vigneron se contentera de donner à ses cepcs trois ou quatre binages, de façon à tenir le sol en bon état de propreté. Aucun pincage ou épamprage ne sera effectué, aussi les frais de main-d'œuvre se réduiront-ils à peu de choses.

Pendant la seconde année, les opérations culturales seront les mêmes, toutefois l'on procédera au remplacement des vides accidentels. C'est à la troisième année de plantation que les échelas seront mis en place, que les labourages et les binages seront entrepris, que la taille, le pincage, l'accolage seront pratiqués.

La taille a pour but de donner et de conserver aux végétaux une forme régulière, en répartissant, le plus également possible, la sève entre toutes leurs parties, en faisant fructifier, nous dit Portes (1), celles qui y sont peu disposées, en les maintenant dans un bon état de production, pour obtenir des fruits plus gros, de meilleure qualité et plus hâtifs.

(1) PORTES. — Page 157.

La taille répond donc à une nécessité, mais à condition d'être basée sur les vrais principes de la physiologie végétale. Mal appliquée, elle compromet la production et même la vie des ceps, et c'est souvent le cas en Lorraine. Bien entendue, au contraire, elle les entretient dans un bon état de santé et de rapport, en prolongeant leur durée et en portant remède à leur épuisement ou aux maladies qui pourraient survenir. *La fortune du maître est dans la serpette de son vigneron*, dit avec raison un proverbe. Un système défectueux peut donner de mauvais résultats, et nous avons rencontré des clos appelés à disparaître à brève échéance, du fait principalement que la taille était mal comprise depuis de longues années.

Au sujet de la taille, dont l'importance est capitale au point de vue de sa répercussion fatale sur les produits de la récolte, nous allons montrer comment la question a été jusqu'alors comprise, et ce qu'il faudrait faire pour arriver à un procédé rationnel en la matière. Pour cela, nous passerons en revue divers modes de taille qui, pour des motifs variés, mériteraient d'attirer l'attention du vigneron, mais avant d'aborder les procédés, ils nous paraît fort utile de donner quelques explications concernant certains termes techniques que nous aurons l'occasion d'employer souvent.

On appelle *courson* les sarments qui naissent sur du bois âgé d'un an, lorsqu'on les taille à 1, 2, et plus rarement 3 et 4 yeux ; le terme est opposé à celui de *long bois*.

Le *long bois*, dit ainsi, par opposition au courson, est un sarment de l'année précédente, sur lequel on laisse pousser les bourgeons à fruits.

La taille, opérée sur des sarments non ou peu rognés, s'appelle taille à *long bois* ou taille *longue*, par opposition à la taille à *courson* dite *taille courte*. Elle est dite à *taille mixte*, quand elle emploie à la fois les deux éléments.

On a longtemps discuté sur l'époque de la taille, mais dans les régions froides comme la nôtre, la taille tardive semble préférable, bien que pour la Meuse et la Moselle, Cavoleau, dans son *Œnologie Française*, nota, au commencement du xix^e siècle, que les vigneronns l'effectuent en novembre et en décembre.

Physiologiquement parlant, la taille précoce a pour effet, d'après Portes (1), de concentrer sur les bourgeons épargnés cette assimilation latente de l'hiver, qui sans elle se serait répartie sur toute la ramure de la dernière saison, même sur celle destinée à disparaître, et par suite de hâter, souvent de 15 jours, le développement des bourgeons et de les rendre plus vigoureux. Elle conviendra donc uniquement aux espèces tardives et à celles à long cycle de végétation, comme aux vignes affaiblies pour une cause quelconque, soit vieillesse de la plante, débilité spécifique, maigreur ou aridité, défaut d'épaisseur du sol (vigne de côteau), fertilité excessive.

La taille tardive a lieu, en général, en avril et convient aux espèces vigoureuses, mais a pour principal but de remédier aux effets désastreux des gelées de printemps, résultat auquel on n'arrive pas toujours, celle-ci se produisant même après les quinze jours de sommeil de la vigne que l'on gagne ainsi. Si la vigne n'est pas vigoureuse, il s'ajoute, parfois, à la perte de la récolte, l'affaiblissement occasionné par la déperdition de la sève. Dans les deux méthodes de taille, il faut toujours se garder d'opérer pendant les jours de gelée, « car perdant toute souplesse, le bois éclate, donne ainsi, dans ses fentes, un asile aux insectes, à l'humidité et par suite à toutes sortes d'altérations (2) ».

Entre la taille ou les tailles adoptées en Lorraine et celles que l'on devrait employer, il y a un abîme, le vigneron ignorant trop souvent la plupart des principes, mêmes élémentaires, et se cantonnant dans la sainte routine, malgré les avis éclairés, les expériences les plus suggestives, les pratiques les plus rationnelles. Mettons donc en regard de ces errements les procédés actuels, avec quelques spécimens de types dignes d'être adoptés et au sujet desquels nous mettrons en évidence pour chacun d'eux les avantages et les inconvénients.

TAILLE LORRAINE. — Les vignes se présentent, en Lorraine, sous deux aspects différents : les unes sont taillées à sarments longs, et les autres à sarments courts.

(1) RUYSSSEN. — Tome III, page 257.

(2) PORTES. — Tome III, page 259.

La taille à sarments longs, c'est-à-dire en branches à bois et en branches à fruits, est adoptée pour les races fines, telles que le *Pinot noir*, le *Pinot gris*, le *Pinot blanc* et le *Pinot Meunier*, dont nous avons déjà parlé.

La taille à sarments courts s'applique aux *Gamay* et aux *Gouais*.



Taille en arçon.



Taille en éventail.

Dans ces deux systèmes, la tige, qui prend le nom de souche, est tenue le plus près possible de terre ; elle porte, en général, deux sarments longs et un plus ou moins grand nombre de sarments courts. Les sarments longs sont connus sous le nom de *montants*, *marens*, *merins*, *mériens*, *marieux*, suivant les localités ;

on les destine à recevoir la taille, au remplacement. Quant aux sarments courts, qui ont produit, ils portent le nom de sarments fructifères, et on les fait disparaître pour donner place à d'autres.

Cette méthode convient assez, nous devons le dire, à notre climat. Le Docteur Guyot, dans son *Étude sur les vignobles de France*, la recommande beaucoup, estimant que « la *méthode lorraine* pour tenir la vigne basse et resserrée dans un petit espace est la méthode la plus habilement combinée et la meilleure qui se puisse imaginer ». Si la *branche à fruits* atteint une longueur de 0^m 80 à 1 mètre, on la coupe sur elle-même, en forme de couronne, et on la dénomme *ployon* ou *pliant*. Ces opérations se répètent chaque année. On coupe le *ployon* ou *pliant* avec tous les sarments fructifères qu'il porte, et on le remplace par un autre *ployon*, que l'on obtient sur le sarment supérieur ou producteur de remplacement. On taille ensuite, de nouveau, ce sarment sur deux yeux. Cette taille est assez simple, mais maintes fois la disposition des ceps change, aussi doit-on, dans cette opération, faire varier la manière d'opérer.

Pour les grosses races, le principe est toujours le même ; il n'y a qu'une seule différence à noter du fait que le sarment supérieur ou producteur est taillé beaucoup plus court que celui des petites races. On le coupe sur deux ou trois boutons ; quant au sarment de remplacement, il ne reçoit aucune modification.

Maintes fois on a essayé de donner aux *Gamay* une taille longue, mais on les voit s'épuiser rapidement. Ces cépages sont d'ailleurs assez résistants aux gelées printanières, car si les boutons de la base sont gelés, les stipulaires ou contre-œils sont encore assez fertiles pour suppléer, dans une bonne part, à la disparition des bourgeons fructifères normaux.

Quant aux *Pinot*, si l'on essaye de leur donner une taille courte, vu l'expansion qu'ils nécessitent et la vigueur qui leur est inhérente, ils périssent vite et deviennent infertiles.

TAILLE DURIVAL. — A côté de la méthode lorraine, nous mentionnerons d'abord la *méthode Durival*, qui est, peut-être, une des plus anciennes, puisqu'elle remonte à 1776 environ. Durival jeune s'éleva contre les pincements que l'on faisait subir à la

vigne, aussi, partant de là, il créa un système qui les supprimait tous. Les souches plantées en ligne à un mètre carré, étaient divisées en deux bras assez allongés portant de nombreuses broches ou couronnes dans leur longueur, tous les bourgeons étant soutenus par deux traverses en bois reposant sur des tuteurs.

Cette méthode, à notre connaissance, ne se propagea pas, en raison de son caractère trop radical. En ne limitant pas, en effet, le nombre des bourgeons, on arrivait à ne plus ménager de sarments producteurs et de remplacements, aussi la confusion, au bout de cinq à six ans, devenait-elle inévitable.

TAILLE EN CUVEAU. — La *vigne en cuveau*, dite « de Metz », donna, et donne encore, d'autres résultats. Employée depuis les temps les plus reculés dans les vignobles mosellans, cette culture a obtenu les résultats les plus satisfaisants, et, à l'heure actuelle, il n'est pas rare de voir encore des vignes âgées de plus de cent ans, procurant de belles récoltes. Picoré (1) écrit à ce sujet que « l'axe de chaque cuveau est espacé, en tous sens, de 1^m 30 à 1^m 50, disposé en cercle et placé horizontalement, puis allongé dans cette position pour atteindre le diamètre, qui est d'un mètre environ, sept, huit ou neuf bras étant généralement admis pour garnir la circonférence du cuveau. Chaque bras est traité, à la taille et au chaoutrage, d'après la méthode de Lorraine. Les grosses races se taillent en branches à bois et en branches à fruits ; le sarment long ou branche à fruits, est formé en couronne à l'extrémité de chaque bras ».

Cette méthode est excellente, surtout par la suppression du provignage qu'elle entraîne, et pourtant nous ne la voyons guère se propager dans les nouvelles plantations, alors que la méthode de Lorraine fait de sensibles progrès.

CULTURE EN CHAINTRE. — La culture de la *vigne en chaintre*, que nous allons maintenant étudier, découle d'une conception absolument différente.

Elle est prônée par M. de Bovée, le distingué président du Syndicat agricole de Lagny, près Toul, qui a dû malheu-

(1) PICORÉ : *Culture et Taille de la Vigne*, p. 41.

reusement, et en raison de son âge, abandonner sa carrière agricole, où il avait acquis une compétence de premier ordre. Comme il nous l'écrivait, la culture en chaintre demande des soins spéciaux et nécessite de la part du propriétaire une surveillance constante, lors des travaux de la vigne, et nous ne saurions mieux faire du reste, que de céder ici la plume à celui qui s'adonna, durant de si longues années, à ce système particulier.

« La culture en chaintres consiste dans la construction d'une treille à terre. Pour l'établir, il faut naturellement de l'espace, ce qui nécessite déjà un certain écartement entre les lignes de plantation. Cet écartement n'a point de règles absolument fixes; il peut varier avec la conception de chacun. M. Vomont, de Ménil (Marne), faisait du demi-chaintre, avec un moindre écartement, qui était plus vite en plein rapport. Mes ceps étaient plantés à 1^m 50 l'un de l'autre dans la ligne, et les lignes séparées de six mètres. Il s'agissait de remplir cet espace. Dès la troisième année, on peut coucher à terre, en sens opposé, les deux branches du cep qui auront été élevées à cet effet, pour constituer la charpente de la treille. Ces branches seront coupées à environ un mètre et dépouillées de leurs bourgeons jusqu'à 70 centimètres de la souche, pour conserver à cette partie une flexibilité permettant, par la suite, d'opérer des détournements pour les besoins culturaux. A partir de la cinquième année, le terrain doit être littéralement couvert, et, dès lors, c'est au vigneron à éviter l'enchevêtrement par des raccourcissements appropriés, de même que c'est à lui de maintenir l'équilibre de la charpente ».

Cette méthode procure des avantages sensibles. « C'est d'abord, continue M. de Bovée, une grande économie de frais de plantation, tant au point de vue de la main-d'œuvre que de l'achat des plants. Par les détournements des racines, qu'on rejette les unes sur les autres, on peut opérer la culture à cheval depuis l'époque des vendanges jusque vers le 1^{er} juillet, au moment où les raisins se mettent en verjus.

« On peut, d'un autre côté, éviter à bon escient les gelées printanières en relevant, aussitôt la taille faite, les ramées qu'on fixe

à une planche d'environ 2^m 50 préalablement plantée entre chaque cep dans la ligne. Ces ramées peuvent, ainsi, rester en l'air, jusqu'aux premiers jours de juin sans inconvénients, c'est-à-dire jusqu'au moment où les gelées ne sont plus à craindre ».

Ces deux avantages sont très appréciables, car ainsi les vignes ne souffrent jamais des gelées printanières et M. de Bovée a souvent récolté quand ses voisins n'avaient rien à vendanger ! Par contre, c'est le revers de la médaille, « si l'on peut éviter les gelées printanières, l'on est, paraît-il, en revanche désarmé contre les gelées d'hiver. Les autres vignes n'en sont pas, il est vrai, plus épargnées, mais, dès l'année suivante, quoique avec du bois moins bon, elles se remettent à fruit quand même. Pour les chaintres, il faut refaire une nouvelle charpente en élevant sur la souche des branches qui prennent vite, heureusement, un grand développement. Lors des fortes gelées, on obtient quand même une récolte partielle, mais la végétation est languissante.

Un autre inconvénient résulte encore de la facilité avec laquelle le mildiou s'abat sur les vignes soumises à cette culture. Ces branches rampantes, quoiqu'élevées sur fourches pour éviter le contact avec le sol, forment, avec leur feuillage considérable, une sorte d'écran, qui retient plus volontiers les émanations humides si favorables au développement de la maladie. Pour se prémunir contre cette éventualité, il est de toute nécessité de recourir à des arrosages préventifs et souvent répétés ».

CHARENTRES DE HEMMER. — Pour être complet, nous dirons que la culture de la vigne en chaintres, tant prônée par M. de Bovée, comptait en Lorraine d'autres fervents adeptes, parmi lesquels nous citerons notamment un propriétaire-viticulteur de Roddemack, M. Hippolyte Hemmer, qui publia, en 1883, un opuscule sur cette pratique, intitulé *La Vigne en Chaintres*. Après avoir fait l'historique de cette méthode, qui remonte à un modeste vigneron du Cher, du nom de Denis Lusseaudeau, l'auteur entre dans la description du système cultural, qui est identique, dans ses grandes lignes, à celui cité précédemment, la distance entre les ceps variant toutefois un peu et se trouvant être ici plus grande.

Après M. de Bovée, M. Hemmer attribue à ce mode de culture les avantages suivants :

1^o Frais de plantation réduits au minimum : 800 et quelques trous à faire par hectare.

2^o On garde la jouissance du terrain pour d'autres cultures, jusqu'au jour où la vigne entre en rapport.

3^o La taille est très simple.

4^o Un seul pincement constitue, au besoin, le travail en vert.

5^o Il ne faut ni échelas, ni fil de fer ; l'unique soutien consiste en fourchines en bois de minime valeur.

6^o Dans les terrains abordables à la charrue, les animaux de trait exécutent les cinq sixièmes de la culture du sol.

7^o Suppression de toute espèce de liens.

8^o La maturité du raisin est plus hâtive et plus régulière.

9^o Possibilité de circonscrire et de combattre les diverses maladies de la vigne.

10^o Chances plus nombreuses d'échapper aux gelées printanières.

11^o Facilité de circulation dans l'intérieur des vignes, pour le transport des raisins, des fumiers, des fourchines et des terres à remonter.

Il est toutefois indispensable de faire remarquer que l'auteur, au moment où il livrait son opuscule au public, n'avait pu, en cinq ans seulement, juger suffisamment les résultats de cette culture, et que, d'autre part, certaines maladies cryptogamiques n'avaient pas encore causé les immenses ravages que l'on connaît ; aussi, avec M. de Bovée, émettrons-nous certaines réserves à ce sujet, car ce dernier a eu la loyauté de reconnaître la facilité avec laquelle le mildiou se développait sur les chaintres. Nous ajouterons que M. Hemmer expérimenta successivement sa méthode sur de nombreux cépages, tels que le *Pinot noir*, le *Pinot Meunier*, le *Gamay*, le *Pinot gris*, le *Pinot blanc*, et, d'après lui, en général, tous les plants rouges seraient aptes à donner de bons résultats avec ce système, exceptant seulement les variétés qu'il appelle *Gros blanc commun* et le *Violet*, auxquelles il reproche d'avoir des bourgeons trop cassants et un bois peu flexible,

conditions essentielles pour une bonne application. Fait à noter, le *Gamay*, que l'on dit souvent ne pas supporter la taille moyenne et longue, l'a, chez M. Hemmer, acceptée, et ses sarments, dès la troisième année, ont atteint jusque 3, 4, 5, et même parfois 6 mètres.

Avant de passer à un autre mode cultural, nous tenons à bien insister sur un avantage spécial, mis en vedette par l'auteur, nous voulons parler des cultures intermédiaires, rendues possibles pendant les premières années, c'est-à-dire depuis l'année de la plantation jusqu'à ce que les plants se soient bien enracinés et fortifiés, pour lancer des tiges de 1^m50 à 2 mètres de longueur. On peut alors, sans le moindre inconvénient, semer ou planter dans l'intervalle des lignes. On comprend que ces emblaves doivent s'arrêter à 50 centimètres des ceps. Il restera donc, tout le long des lignes, une bande de terre d'un mètre de largeur, qui devra être tenue meuble et nette d'herbe, par des piochages répétés, aussi souvent qu'ils seront nécessaires. Quant au reproche d'épuiser ainsi les terres, l'auteur y répond en prétendant que ce n'est là qu'une « question de restitution », et il ajoute : « Si je fume en entier mon champ, dont la jeune vigne n'occupe encore qu'un sixième en superficie tout au plus, vous m'accorderez bien que je puis lui demander une récolte ou deux. Ces récoltes elles-mêmes serviront à nourrir plus de bétail et à grossir le tas de fumier (1) ».

Nous donnerons, comme conclusion, sur la vigne en chaintres, l'avis du D^r Guyot, émis dans son *Etude des Vignobles en France*. « Les vignes en chaintres, dit-il, sont le dernier mot de la philosophie de la végétation, de la fécondité et de la longévité de la vigne ».

SYSTÈME TROUILLET. — En 1856, un viticulteur distingué, E. Trouillet, publia un ouvrage sur la *Culture de la vigne en plein champ sans échelas ni attaches*. L'auteur, vivement critiqué, ne se découragea nullement et il chercha, selon l'exposé donné dans sa préface, par des essais nombreux et variés, à suivre la marche de la nature. C'est, en effet, « par une application de la méthode de

(1) Page 38.

pincement et par une modification dans la taille, que je suis parvenu, continue-t-il, à former des coursons en forme de coupe évasée sur un tronc unique, exempt d'onglets, de chicots, bois morts, résultat de tailles faites sans précaution (1) ». Son but était d'arriver à ce que la tige, soignée dès le début de sa formation, puisse se passer, par la suite, d'échalias et d'attaches, afin d'augmenter la régularité de la récolte, la fécondité des grappes et ainsi permettre « d'accroître le nombre des coursons ». Un rapport sur cette méthode de travail fut donné, en 1856, à l'Académie nationale agricole, manufacturière et commerciale, par M. Théodore Delbetz, sociétaire du Comité d'Agriculture. Pour avoir une idée sommaire, quoique complète, de ce système cultural, nous recourrons à ce document, qui mettra suffisamment en lumière les points essentiels de la méthode Trouillet.

M. Delbetz s'exprime ainsi (2) : « M. Trouillet taille à deux
« yeux les coursons du bois de l'année, en ayant soin, quand il
« opère à l'automne, de laisser au-dessus du deuxième œil tout
« un mérithalle ou entre-nœuds, c'est-à-dire qu'il taille immédia-
« tement au-dessus du troisième œil. Le long bois, sans l'œil, a
« pour effet d'empêcher la vigne de pleurer au printemps, à l'épo-
« que de l'ascension de la sève, et d'être ainsi exposé à la gelée.
« Puis au moment de la végétation, aussitôt que les grappes ont
« paru, il pince chaque pousse à une feuille, ou deux au plus,
« au-dessus de la dernière grappe. Dans ce pincement, il faut
« avoir bien soin de n'enlever qu'une bien petite partie de l'extré-
« mité de la pousse, grosse environ comme un grain de blé, et
« surtout de conserver la feuille, si petite et si tendre encore, qui
« se trouve tout près et au-dessous du pincement. Ces feuilles,
« placées au-dessus des grappes et au-dessous du pincement, ont
« pour mission, on le comprend, d'attirer et de maintenir la sève
« dans les pousses de l'année, qui portent les grappes, et au grand
« profit de ces grappes. Après cette première opération fonda-
« mentale, qui caractérise essentiellement la méthode de taille de

(1) Page 7.

(2) Page 11-13.

« M. Trouillet, cet horticulteur laisse la vigne pousser à volonté
« jusqu'au moment où la fleur paraît. Alors on pratique ce qui
« s'appelle l'*ébourgeonnement* ou l'*épamprage*, opération qui con-
« siste à abattre, comme chacun sait, les pousses inutiles, qui
« fourmillent sur les ceps ou pieds de vignes. Disons, toutefois,
« qu'en pratiquant cet épamprage, notre collègue a bien soin de
« conserver les pousses qui sont pourvues de grappes bien fer-
« mées, ayant remarqué que c'est sur ces espèces de faux-bour-
« geons que se trouvent souvent les plus beaux raisins, sans né-
« gliger, bien entendu, de pratiquer sur elles le pincement, dont
« nous venons de parler plus haut. Quinze jours après l'ébour-
« geonnement, M. Trouillet pince les faux bourgeons (ou entre-
« cœurs, ou sous-œil, suivant la localité), c'est-à-dire les petites
« ramifications, qui se sont développées à l'aisselle des feuilles de
« la pousse de l'année. Ce pincement se fait à quatre ou cinq
« feuilles ; on pince également encore le sommet de la pointe de
« l'année. Cette opération peut se faire sans précautions. Elle fait
« grossir le raisin, en faisant affluer la sève, qui se trouve en excès,
« par suite de la disparition, par le deuxième pincement, des par-
« ties de rameaux qui l'absorbaient. Après ce deuxième pince-
« ment (en exceptant toutefois les vignes très vigoureuses, qui
« exigent quelquefois un troisième pincement, en tout semblable
« au deuxième), il ne reste plus rien à faire aux vignes jusqu'à ce
« que le raisin commence à mûrir. Alors on coupe tous les faux
« bourgeons, ou entre-cœur ou bien sous-œils, au-dessus de la
« première ou de la deuxième feuille, c'est-à-dire en ne leur lais-
« sant qu'une feuille ou deux. Cette opération se fait très vite
« avec une bonne serpette. Elle a pour effet de donner de l'air
« aux raisins, de faire tourner à leur profit une nouvelle et
« grande quantité de sève, de hâter leur maturité et de leur don-
« ner une qualité supérieure. »

La méthode Trouillet eut de beaux jours en Lorraine, à Mal-
zéville en particulier. Aujourd'hui elle a fait son temps ; les
vignerons, qui l'avaient adoptée, sont déçus et ils sont revenus à
la méthode primitive avec échelas, qui, d'après le proverbe, vaut
du fumier. De plus, la suppression de tous les bourgeons limite

forcément le développement du nombre de feuilles indispensables à la vie de la plante, épuise vite les vignes, arrête la maturité des grappes et va même, d'après certains, jusqu'à diminuer la qualité des vins. Autant la méthode Trouillet répondit peu aux *desiderata* des vigneron, autant celle qui donnait plus de développement par un pincement beaucoup plus long à chaque bourgeon, aurait pu être adoptée. Elle fut du reste mise en pratique par maints vigneron de Ludres, de Rosières-aux-Salines et d'Ecrouves, selon M. Picoré (1), où elle donna des résultats très satisfaisants.

TAILLE LANTERNIER. — Dans *La Culture de la Vigne et Fabrication du Vin dans le département de la Moselle*, par G. Dufour (2), parue à Metz, en 1850, nous avons relevé deux méthodes culturales spéciales et dignes également d'être signalées. La première, due à M. Lanternier, était employée au village de Guen-trange, près de Thionville. Elle consistait à planter les vignes en ligne droite, à un mètre de distance, et, dans les lignes, les ceps étaient à 50 centimètres l'un de l'autre. « Sur chaque cep, nous dit l'auteur, M. Lanternier élève deux bourgeons mariens, qu'il attache au même échalas par un premier lien ; de cette manière, ils poussent droit et ne sont pas exposés à être brisés par le vent. Plus tard, les mariens sont pincés à la hauteur de l'échalas, c'est-à-dire à un mètre vingt-cinq centimètres environ, et, dans le cours de l'année, les bourgeons, qui poussent à l'extrémité des mariens sont pincés à deux ou trois reprises, et, chaque fois, au-dessus du premier bouton. De cette manière, il n'y a jamais de sarments qui pendent dans les rayons. Le bois des rayons devient moins fort, mais il est plus résineux et mûrit plus tôt ».

A l'époque du pincement, M. Lanternier n'arrête pas les crampons juste sur le raisin. Il laisse une feuille au-dessus du raisin ; et, lors du nettoyage, au lieu de casser jusqu'à la base le bourgeon qui a poussé au bout des crampons, M. Lanternier le pince sur un œil, et de cet œil, il sort un nouveau bourgeon, qui, à son tour, est encore pincé sur un œil.

(1) PICORÉ, p. 47.

(2) G. DUFOUR, p. 80-83.

« Au lieu de n'avoir qu'une feuille au bout des crampons, on a un bouquet de feuilles ; cela entretient une plus grande abondance de sève : le raisin devient plus beau, on a moins à craindre la brûlure, et ce bouquet de feuilles est aussi un préservatif contre la grêle.

« Pour maintenir les vignes jeunes, et empêcher les souches de s'allonger, il ménage avec soin les petites pousses, qui sortent du vieux bois tout près de terre ; et, quand ces pousses ont acquis de la force, ce qui n'arrive parfois que la 2^e ou 3^e année, il rabat les ceps au-dessus de ces pousses. Pour cette opération, il fait usage d'une scie.

« Les deux mariens que M. Lanternier élève annuellement sur chaque cep, sont taillés en février, l'un sur trois ou quatre boutons, l'autre sur huit, neuf ou dix, et ce dernier marien est courbé. Dans les plantations, M. Lanternier ne fait usage que de plants enracinés, et, avant de planter, il prépare le terrain avec soin. Dès la première année, il ébourgeonne et ne conserve sur chaque cep qu'un bourgeon marien. La deuxième année, il taille court, sur deux yeux, et il n'élève encore qu'un seul marien, qui déjà est plus vigoureux. La troisième année, il taille le marien sur trois, quatre ou cinq boutons ; et, le pied de vigne étant devenu fort, il élève deux mariens au lieu d'un seul. Cette troisième année, il obtient une récolte déjà assez abondante ».

Ce système méritait d'attirer l'attention, mais nous ne savons plus s'il est encore employé aujourd'hui.

TAILLE LIMBOURG. — La méthode de M. Limbourg était mise en pratique dans son clos de Kontz, près de Sierck. « Ce viticulteur, nous dit à ce sujet M. Dufour, plante ses vignes en rayons espacés d'un mètre, et, dans le sens des rayons, les ceps sont à 50 centimètres. M. Limbourg n'a que deux cents pieds de vigne dans un are, mais, tous les ans, il élève deux sarments dans l'intervalle des rayons ; de cette manière le nombre des ceps se trouve doublé. Les sarments marcottés sont enlevés à l'automne et vendus comme replants. M. Limbourg obtient des récoltes abondantes, principalement sur les marcottes ».

SYSTÈME CULTURAL EN ARBRISSEAU. — En 1854, Cheuvreuze, dans une plaquette intitulée *La viticulture du Nord-Est de la France*, préconisa, pour le bassin de la Moselle, un autre mode cultural. Trouvant de nombreux inconvénients à la culture avec échalas ou tuteurs, il adopta ce qu'il appela « la culture en arbrisseaux. » Pour lui, le système des « paiseaux » est à laisser de côté, demandant une mise de fonds trop considérable, un entretien coûteux, une main-d'œuvre énorme tant au printemps qu'à l'automne, enfin, en plus du côté financier, il prétend (1) que les tuteurs, plantés près des racines pour recevoir les mariens grimpants, présentent de graves inconvénients, alors surtout que ces mariens excèdent la longueur des supports. Ceux-ci se trouvent de ce fait agités par les vents, et cet ébranlement, se communiquant à l'échalas, forme, par ses oscillations, une sorte d'entonnoir dans la terre au pied de l'échalas. Dans cet état de choses, s'il vient à pleuvoir, l'eau glisse sur la surface du tuteur pour pénétrer abondamment jusqu'aux racines, qui n'en réclament que peu ou point pour leurs fonctions souterraines, car il est de principe que si la vigne demande de la chaleur pour ses organes aériens, elle redoute l'humidité pour ceux du sous-sol ». Pour pallier à tous ces inconvénients, Cheuvreuze préconisait le système cultural *en arbrisseau*. Ce nouveau procédé était du au hasard. En 1842, un vigneron-propriétaire d'Ars-sur-Moselle, M. Lasolgne, manquant d'échalas, se vit forcé de laisser une portion de sa vigne sans pouvoir la relever avec des tuteurs. Pour débarrasser le sol des sarments qui le recouvraient, il les rogna à une hauteur de 0^m80 et les tiges restantes demeurèrent debout, « comme des framboisiers ».

Ce vigneron, paraît-il, obtint ainsi des récoltes égales à celles provenant de vignes ordinaires. Suivant Cheuvreuze (2), on procède de la façon suivante :

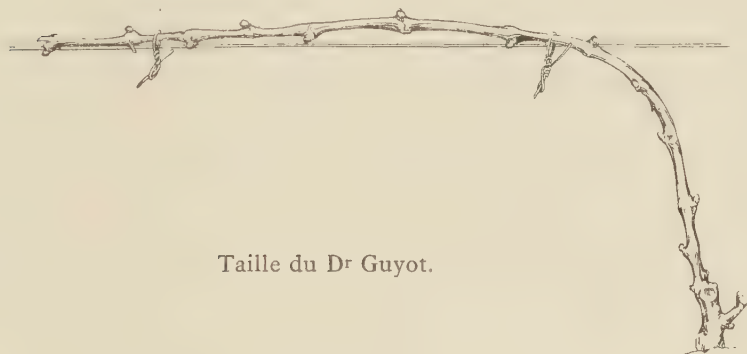
« On broche toutes les espèces de vignes, c'est-à-dire qu'on taille à deux bons yeux les grosses races, et à quatre ou cinq, les

(1) CHEUVREUZE, page 12.

(2) CHEUVREUZE, page 18-20.

deux broches, qu'on laisse sur les ceps de petites races aux pincements de la vigne (le châtré); après avoir fait choix d'un marien pour l'année suivante, on l'abandonne, sans y toucher pour le moment on abat toutes les pousses inutiles, et on pince les bourgeons (dits crampons), à une feuille en dessous du dernier raisin fourni par chaque crampon, de manière qu'un cep de vigne de grosse race ne porte jamais plus de quatre à cinq raisins et un nombre double pour les petites races. Si la tige s'élève au-dessus du sol, et si, dans ce cas, il se développe un petit bourgeon au bas du cep, on ménage ce petit bourgeon, qui plus tard fournira une marien à fruit, sur lequel on ravale le cep, qui se trouve ainsi rajeuni. Il est facile de comprendre l'utilité de ce rajeunissement, puisque, par ce moyen, on retarde l'époque du provignage. La vigne en continuant à pousser exige d'être ébourgeonnée à nouveau, c'est ce que dans le pays on nomme le « renettoyage ». Avant d'y procéder, on rogne, avec la serpette, tous les jeunes mariens à la partie supérieure de la dernière feuille des crampons; cela fait, on enlève toutes les pousses inutiles, qui ont pu croître sur les ceps, ainsi que les faux bourgeons qui se présentent à la naissance de chaque feuille, soit sur les crampons, soit sur les mariens. Pour le succès de cette nouvelle méthode, il est très important de laisser à l'extrémité de chaque jeune marien deux faux bourgeons pour donner issue à l'excédent de la sève, aussi voit-on ces dernières pousses se développer avec une rapidité si extraordinaire, que pour faire refouler la sève sur le fruit déjà noué (en petits pois), on est forcé de pincer encore à deux feuilles chacun de ces deux bourgeons, et, à la même époque, on rapproche les mariens des crampons qui ont fui leur abri, ce qui devient facile en se servant d'un petit lien de paille. Enfin, lorsqu'une vigne doit être reprovignée, on augmente la longueur des mariens en les pinçant à deux yeux plus hauts qu'à l'ordinaire, et, s'il en existe de trop faibles pour ce provignage, on les soutient par de petits échalas de 0^m50 de hauteur. Il va sans dire que ces petits échalas resservent d'une année à l'autre pour le même travail à exécuter ailleurs. »

TAILLE DU D^r GUYOT. — La *taille du D^r Guyot* est une combinaison de la taille à court bois et de la taille à long bois. Il la décrit après avoir visité la plupart des vignobles français, et ceux de nos régions en particulier. Supprimant les cultures profondes, le provignage et l'ébarbage, on maintient les ceps francs de pied, les disposant en lignes espacées entre elles d'un mètre. Quant à la forme du cep et au mode de taille, ils sont identiques à ceux que l'on donne à nos fins cépages avec la méthode de Lorraine ; on établit toutefois un fil de fer tendu au-dessus des lignes, à environ 0^m50 de hauteur, que l'on soutient par des piquets plantés entre chaque cep. La branche à bois devant donner les montants, après l'avoir choisie le plus bas possible, est taillée sur



Taille du D^r Guyot.

deux boutons ; la branche à fruit, elle, qui n'est autre que le ployon de Lorraine, est taillée à un mètre de longueur, placée horizontalement à 0^m15 de hauteur et fixée à un piquet. La végétation commencée, le palissage des bourgeons fructifères prenant naissance sur la branche à fruits, se fait à l'autre bout du fil de fer ; quant à celui des bois de remplacement, il s'opère sur l'échelas planté au pied de chaque souche.

Les pratiques culturales que nécessite ce système sont identiques aux autres. On effectue le chaoutrage des bourgeons infertiles, le pincement des bourgeons de la branche à fruits à une longueur de 0^m50 à 0^m60, le relevage des bourgeons de remplacement à l'échelas et le rognage au-dessus de l'échelas vers le

1^{er} septembre. Cette méthode n'exige que des labours superficiels et les racines partant du collet de la plante trouvent un développement intensif dans les couches arables les plus fertiles. La disposition des lignes favorise l'arrivée de la lumière et de la chaleur et l'on arrive facilement à une culture économique avec des animaux de trait. On obtient toujours des sarments de remplacement forts et vigoureux, capables de venir prendre la place de celui qui a produit.

Bien composée, judicieusement observée, la méthode Guyot a toujours donné en Lorraine d'excellents résultats, et si malheureusement plusieurs vignerons ont eu à enregistrer quelques déboires, c'est pour n'avoir pas suivi exactement les prescriptions indiquées. Nous devons pourtant ajouter que cette taille présente quelques inconvénients, comme celui de couper, chaque année, le sarment producteur, dans lequel s'était emmagasinée une grande quantité de sève, ce qui, à la longue, amène fatalement un épuisement lent, mais sûr, du cep. Une autre méthode, basée sur le même principe, mais remédiant à cet état de choses, a été créée sous le nom de races de *Taille mixte de Royat*, mais il nous faut, avant de l'aborder, étudier la *Royat proprement dite*.

TAILLE DE ROYAT. — La *Royat* peut être considérée comme une forme-type de cordon. Quand, dans cette culture, au bout de deux ou trois ans, on a obtenu un sarment vigoureux et convenablement placé dans l'axe de la souche, on le courbe et on le couche (1), en l'attachant au premier fil de fer, de façon qu'un rang de bourgeons soit en-dessus et que l'autre rangée soit en-dessous, regardant le sol. On le taille sur un œil placé en-dessous à 0^m50 ou 0^m60 de longueur. On supprime tous les yeux sur la partie verticale du cep, sauf un sur le pied du cep, que l'on peut garder au cas où la grêle détruirait le cordon. Dans le courant de l'année, au début de la végétation, on enlève les jeunes pousses placées en-dessous du cordon, sauf la pousse terminale, qui servira à prolonger le cordon au printemps suivant ; on ne conserve que celles situées au-dessus du cordon, espacées de 15 à

(1) CHANCRIN : *Viticulture Moderne*, p. 182.

18 centimètres. Pendant la végétation, on pince les pousses qui tendent à se développer plus que les autres. Par la suite, les rameaux qui portent le cordon sont taillés à deux yeux (en courson) et constituent les bras du cordon. Le sarment de prolongement est taillé sur un œil placé en-dessous, à une longueur de 0^m50 environ et on ébourgeonne les yeux en-dessous. Dans les années qui suivent, la manière d'opérer est identique, mais souvent, malgré la précaution que l'on prend de constituer le courson de remplacement avec l'œil le plus bas, le plus près du cordon, les bras s'allongent peu à peu. Pour remédier à cet inconvénient, on recherche à la base du bras, sur le vieux bois, un bourgeon que l'on taille la première année à un œil. L'année suivante, le



Taille de Royat.

sarment obtenu est taillé à deux yeux et l'on supprime l'ancien bras, que l'on remplace par le nouveau courson. Au cas où l'on ne trouve pas de bourgeon sur le vieux bois à l'époque de la taille, une petite incision à la base du bras suffit pour en faire naître.

Ce système très simple, n'offrant aucun caractère particulier, et s'appliquant aux *Gamay*, et, en général, aux cépages exigeant une taille courte, permet d'étaler les sarments, ce qui facilite l'aération et l'éclairage des grappes, ainsi que l'application des traitements contre les maladies. Il permet également d'éloigner plus ou moins les sarments du sol, afin d'éviter les gelées, d'où son succès. On ne saurait trop le recommander aux vignerons intelligents et avides de progrès.

TAILLE MIXTE DE ROYAT. — La taille de *Royat* expliquée, nous pouvons maintenant parler de la *mixte de Royat*, qui s'applique aux *Pinot* et cépages à longs bois, et qui est une combinaison de la *Royat* et de la *Guyot*.

Sur une souche conduite à la *Royat*, au lieu de pincer les sarments à deux ou trois yeux, selon la vigueur du cep, on en laisse deux, trois ou quatre pousser librement à sept ou huit yeux, et ces sarments sont pliés en arçons sur la souche elle-même. Chaque



Taille mixte de Royat.

année il en est fait ainsi, suivant les circonstances, et le vigneron arrive de la sorte à concilier une taille longue, sans aboutir à un épuisement trop rapide. Cette taille, à notre avis, plus que la *Guyot* même, doit être prônée pour les *Pinot* ; nous avons dit pourquoi.

TAILLE DEBARD. — Nous terminerons ces lignes sur les diverses méthodes rencontrées en Lorraine, en parlant de celle prônée chez nous en 1857, par un ancien instituteur, M. Debard, propriétaire de vignes à Dombasle. Evitant le pincement, il s'appliquait à conserver, au point de vue de la production présente et future, tous les bourgeons, les relevant à l'échalas et les rognant au-dessus de sa hauteur vers la fin du mois d'août.

Ce viticulteur n'employait pas la plantation profonde et en fosse, évitant le provignage, l'ébarbage des racines, même au

croc. Il recourait, pour la plantation, à la bouture-sarment non enracinée. Avec cette méthode, nous dit Picoré (1), les ceps n'offrent pas de confusion : « Les grosses races sont plantées en ligne à 0^m65 en tous sens ; le nombre des bourgeons est limité à la surface du sol qu'ils occupent ; la forme du cep, semblable à la souche lorraine, n'est pas embarrassante, le palissage des bourgeons n'offre aucune complication ; l'extension donnée au développement de chaque bourgeon permet le degré de vigueur indispensable à la fructification et à la longévité des ceps ». Le remplacement est facile avec les sarments vigoureux, que l'on trouve sur chaque bras, et les opérations de culture et de taille se voient réduites à leur plus simple expression. La taille n'a subi ainsi aucune modification ; on pratique l'ébourgeonnement, on ne laboure pas, on ne provigne pas, on ne nettoie pas l'entrefeuille ; la plantation a lieu à la broche, la culture du sol à la raclotte, répétée autant de fois dans l'année que l'opération est nécessaire pour l'entretien de sa propreté et de son ameublissement.

Ce système a donné d'excellents résultats, pourtant il ne s'est pas répandu. Il s'applique également aux fines races et a l'avantage, sans aucune complication, de fournir des produits abondants et de qualité. Malgré tout, le vigneron routinier continuera, nous le croyons, à suivre les errements anciens, adaptant encore la méthode de Lorraine, à taille courte, en éventail par exemple, pour les *Gamay* et cépages analogues, et à taille longue, ou en arson, pour les *Pinot* et variétés similaires. Il devra donc s'attacher à suivre les préceptes décrits dans les pages qui précèdent, et le travail sera pour lui rémunérateur. Nous aimerions toutefois le voir employer plus fréquemment les systèmes *Guyot*, de *Royat* et *mixte de Royat*, qui ne peuvent que lui donner entière satisfaction.

(1) PICORÉ : d^o, p. 47.

CHAPITRE III

Des façons culturales annuelles.

« *Les labours d'hiver sont pour le bois, ce que les façons d'été sont pour la vendange* », aussi dès la taille terminée, la première façon annuelle donnée à la vigne doit-elle être un labour d'aération. En raison du grand morcellement des vignobles de l'Est, dit M. Dumont, les façons culturales ne pourront être exécutées que rarement avec les instruments attelés, et, longtemps encore, l'on emploiera la bêche, la fourche, le croc, le hoyau, le chavrot et le ka. Pour permettre une bonne végétation, il faut que le sol soit toujours meuble, perméable à l'air, à l'eau et aux divers agents atmosphériques. L'efficacité des labours a, parfois, été contestée. Certes, si sur un terrain très léger, où l'air et l'eau ont facilement accès, l'on peut se contenter d'une façon superficielle à la fourche, au croc ou au hoyau, il n'en est plus de même dans les terres fortes. Qu'advierait-il, en effet, de l'adoption d'un pareil système ? La terre durcie par le piétinement des hommes et des animaux, ne se laisserait plus traverser par les eaux pluviales ; elle serait noyée l'hiver et trop sèche l'été ; les racines inférieures périraient par asphyxie, alors que les supérieures ne pourraient prendre aucune extension, ni le moindre développement. Et, considération plus grave, les réactions chimiques, qui ont pour but de rendre assimilables les éléments fertilisants et de les mettre à la portée des plantes, ne se produiraient de ce chef que très difficilement. Si nous restons donc, en principe, partisan convaincu des labours, il ne faudrait pourtant pas en abuser. C'est ainsi qu'ils ne devront, en moyenne, tel est l'avis du Dr Guyot, atteindre qu'une épaisseur minime, et ce n'est seulement que dans les sols argileux qu'il faudra aller au moins jusqu'à 0^m 15, en ayant soin d'opérer avec précaution autour des ceps afin de ne pas détruire les racines

du collet. Nous dirons pourtant qu'à certains viticulteurs ne partagent pas complètement cette manière de voir, et préconisent des piochages allant jusqu'à 0^m 30.

A ces théories anciennes est venue s'en ajouter une nouvelle, qui constitue une véritable révolution dans les principes universellement admis jusqu'ici, nous voulons parler du système de l'*Inculture*, qui consiste à laisser les vignes sans les labourer, en se contentant uniquement de les tailler selon la méthode habituelle. Non encore employée en Lorraine, à notre connaissance, du moins intentionnellement, car nous ne pouvons faire état ici de certaines vignes laissées accidentellement en friches, cette méthode présente, selon nous, de nombreux inconvénients causés par le développement excessif des mauvaises herbes, qui nuisent à la fertilité des ceps, le labourage étant surtout indispensable du fait que les racines de cette végétation parasite empoisonnant le sol ne sont détruites que par lui. L'économie résultant de l'absence de la main d'œuvre, ne suffit donc pas pour légitimer une telle innovation. Par contre, nous avons rencontré dans quelques vignobles lorrains un autre procédé, qui a su, tout à la fois, conserver le labourage, tout en restreignant la main d'œuvre, et assurer dans tous les cas une croissance normale de la vigne. Dans cette méthode, le vigneron pratique de distance en distance, dans son clos, quelques trous peu profonds, desquels il retire de la terre qu'il étend sur le sol voisin afin d'étouffer de la sorte les mauvaises herbes. D'un premier trou il rejette la terre sur le sol qui est au-dessus de lui, s'efforçant de le couvrir entièrement, puis, au fur et à mesure, il recommence l'opération dans toute la vigne, ce qui donne l'impression d'un labour général, et pourtant il n'en est rien, mais au moins le sol est nettoyé pour un temps, et la pousse peut-elle s'effectuer normalement. Ce travail se fait, en somme, fort rapidement, surtout avec un peu d'habitude, et l'on gagne de la sorte de nombreuses heures d'aides toujours chères et difficiles à trouver !

Certains auteurs, dont Magon, recommandent de couper avec une serpette très effilée les racines, que le déchaussement met à nu, vu que « si la vigne a beaucoup de racines latérales, celles

qui croissent verticalement ne pourront se développer ». Cette opération connue sous le nom d'*ébarbage*, ne doit pas s'appliquer, et cependant cette coutume barbare se pratique dans toute la Lorraine ! Ces racines latérales sont, en effet, les seules qui vivent dans la partie du sol fécondée par le travail, les engrais et l'action des agents atmosphériques, aussi, maintes fois, les ceps meurent-ils quand on vient à les supprimer.

Cette pratique de l'ébarbage est des plus contraires à la pratique du provignage, dont nous avons parlé précédemment, et, selon Picoré (1), « ce n'est pas après avoir donné le moyen de créer des nouveaux organes, destinés à augmenter la quantité de sève qui ferait défaut, qu'il faut conseiller de les détruire ». Il vaudrait cent fois mieux, du reste, respecter ces racines naturelles, que de recourir à ces tiges, racines artificielles, dont le rôle est d'épuiser la vigne à la longue, d'amener une déperdition de sève et d'abrégger la vie de nombreux sujets.

Il y a donc à éviter autant l'ébarbage que le provignage. Autant l'un est antibiologique, autant l'autre est antirationnel. Aussi un bon vigneron, soucieux du développement de ses vignes, devra-t-il rejeter par dessus bord ces errements anciens, d'origine inconnue, basés on ne sait trop sur quels principes empiriques, mais, en tout cas, causes, pour une bonne partie, de la décadence de cette culture. Tout au plus, un léger déchaussement pourrait être admis en vue de la lutte contre le phylloxéra. De la sorte, on parvient à détruire les gourmands, qui poussent au collet, on arrive à mettre à nu beaucoup d'insectes cachés à la base des ceps, enfin on supprime des herbes, qui favoriseraient les gelées blanches et qu'il faudra, nous allons le voir, éliminer par un sarclage ultérieur, si elles avaient poussé dans l'intervalle. Ce travail doit s'opérer par un temps, sinon sec, du moins exempt de pluie, « ressuyé », car, selon un proverbe orléanais, *il faut être fou pour labourer en temps mou*. Dans les terres fortes, en particulier, le sol détrempé présente une croûte qui, durcissant ensuite au soleil, ferme, comme une carapace, l'intérieur du sol à toutes les

(1) PICORÉ, t. I, p. 22.

influences extérieures, effet diamétralement contraire à celui visé dans l'ameublissement.

En règle générale, les labours doivent toujours précéder la phase végétative qu'ils ont pour but de favoriser et non coïncider avec elle.

La culture devra donc se faire avant le débourrement des raisins, qui, d'après Neucourt (1), a lieu lorsque la température devient assez tiède pour permettre à la sève de parcourir les vaisseaux de la circulation. Cette époque, déterminée par la cessation de l'hiver, exerce une influence capitale sur l'éventualité d'une récolte de bon vin. Elle raccourcit, ou augmente, dans de fortes proportions, la durée de la végétation. Dix sept observateurs, selon le même auteur, ont constaté que le début de cette période pouvait varier du 1^{er} mars au 1^{er} mai, soit un écart de 60 jours.

Dans des *années bonnes ou moyennes*, la date du débourrement a été :

1846	15 mars.
1848	1 ^{er} avril.
1849	9 mars.
1857	10 —
1858	10 avril.
1859	25 mars.
1862	25 —
1863	1 ^{er} —
1865	25 —

Date moyenne : le 27 mars.

Années mauvaises.

1845	1 ^{er} mai.
1850	20 avril.
1853	1 ^{er} mars.
1855	30 avril.
1856	25 —
1866	1 ^{er} —
1867	19 —

Date moyenne : le 24 avril.

(2) NEUCOURT : *La Vigne dans Meuse*, p. 14,

De ces chiffres, il résulte qu'un mois de distance sépare les deux moyennes et qu'un écart de 50 jours peut exister entre les deux dates extrêmes.

Au moment de la sortie des rameaux, aussi longtemps qu'ils ont à redouter la gelée blanche, il y a lieu d'éviter les labourages. L'expérience a démontré que des deux parties d'une vigne, l'une fraîchement remuée et l'autre intacte, c'est toujours, en cas de gelée blanche, la première qui, le plus souvent, est la seule frappée, de même que dans la campagne les sillons sont toujours congelés avant les terres non remuées.

Après ce premier labour, on effectue la mise en place des échalas, appelés chez nous *paisseaux*, tuteurs plantés dans nos vignobles au pied des ceps, afin de soutenir les branches trop faibles ou trop élancées. Le fait de les enfoncer en terre se nomme *ficher* ou *échalasser*. Quand, durant la végétation, les bourgeons acquièrent un certain développement, on les maintient contre ces échalas à l'aide de liens, en paille de seigle de préférence.

Dans l'échalassement, on a parfois coutume de placer les tuteurs au Nord des ceps afin d'abriter la vigne contre les gelées printanières. Nous avouerons être assez sceptique sur l'utilité de cette manière d'agir. On doit enfoncer les paisseaux assez profondément, pour qu'ils puissent remplir efficacement leur rôle de résister à l'action du vent et d'empêcher ainsi les tiges de la vigne de tomber sur le sol. Un bon échalas ne dépassera pas 1^m10 à 1^m40, permettant d'opérer ainsi le pincement dans des favorables conditions. L'échalassement doit s'effectuer fin février ou commencement de mars, immédiatement après la taille, par un temps ressuyé, mais si la chose n'est pas possible, cela ne prête pas à conséquence, car la culture du printemps fera disparaître toute trace de piétinement. Au sujet de cette opération, il nous semble bon de dire quelques mots d'un système de palissage et de relevage de la vigne, que nous avons rencontré en Lorraine annexée, à Sierck, dans les propriétés de MM. Person et E. Ritt. Pour ne pas être appliquée, depuis l'annexion de 1871, dans la région que nous étudions, cette méthode mérite quand même d'être signalée, car nous ne l'avons pas trouvée dans d'autres localités.

Ce procédé consiste en des appareils pivotants, claies ou treillages, qui permettent l'attache solide et régulière des pampres, leur répartition sur la plus grande surface possible, leur relevage, en cas de besoin, dans la position verticale et leur maintien dans une position horizontale parallèle au sol à l'écartement convenable. Ce système s'applique à toute espèce de taille, et il est particulièrement utile sous nos climats. Ses avantages sont en effet nombreux. Il avance l'époque de la maturité, il facilite les soins culturaux, il procure une économie de main-d'œuvre, il permet enfin les traitements contre les parasites animaux et végétaux, tout en donnant souvent une augmentation de récolte. Le système comporte essentiellement des poteaux de support, un appareil de palissage constitué soit par une claie rigide formée de lattes régulièrement espacées, reliées entre elles, aux extrémités et quelquefois au milieu, par d'autres lattes transversales clouées, soit par un treillage souple, composé de lattes, de grillages en fil de fer ou en toute autre matière, régnant tout le long des lignes de vignes. C'est sur ces claies ou treillages pivotants, que la vigne est palissée de façon à les suivre dans leurs rotations successives. Deux fils de fer maintenus, comme d'habitude, par des piquets de bout complètent l'installation. Celui du bas supporte l'appareil, qui lui est relié par des crampillons ; il lui sert aussi de charnière et règle sa hauteur au-dessus du sol, quand il est baissé horizontalement. Le fil de fer du haut sert à maintenir l'appareil dans la position verticale, en offrant au crochet, dont celui-ci est pourvu, un point d'attache. Quant aux dimensions, elles peuvent varier à l'infini, et les applications à toutes les formes de taille existent. Les avantages que nous annonçons tout à l'heure sont certes évidents. Les raisins, placés tout près et à une distance constante du sol, mûrissent plus vite et d'une façon plus régulière que ceux qui sont plus élevés et plus ou moins éloignés de terre. Selon les conditions atmosphériques, le vigneron règle la hauteur et préserve les raisins de la pourriture. Une autre cause favorisant la maturité est la disposition des pampres à plat et sans fouillis sur la surface bien dressée des claies, ce qui facilite l'accès de l'air et de la lumière. La souche, pour demeurer bien souple, doit être main-

tenue dégarnie sur 35 à 40 centimètres, et elle se trouve toujours exposée aux rayons du soleil, ainsi que les parties du sol qui l'entourent. Il semble presque inutile de faire valoir en outre combien les soins culturels et la main-d'œuvre se trouvent facilités et simplifiés. Le palissage, au lieu d'être pratiqué au printemps, peut être organisé dès l'automne et dans le courant de l'hiver. Il ne reste au printemps qu'à baisser les claies dès la cessation des gelées printanières. La ligature est bien simplifiée par deux ficelles tendues dans la longueur des claies entre les deux lattes extrêmes. Les jeunes pousses sont placées sur les lattes et sous les ficelles, et elles se trouvent, ainsi, parfaitement palissées et maintenues sans attaches. La taille est plus rapide et les frais de vendange sont considérablement diminués.

La préservation des gelées printanières est également facilitée, autant qu'elle peut être obtenue, par l'éloignement des bourgeons du sol et par des abris. Dès que les gelées printanières sont à craindre, on relève les claies, et l'ombre produite par elles se projette le matin à une grande distance, surtout lorsqu'elles ont une certaine hauteur, de sorte que l'ombre de 10 à 15 claies peut se superposer et constituer contre les rayons du soleil levant un écran compact. Il nous semble pourtant qu'il ne faudrait pas exagérer la portée de cette production.

Sans nous étendre davantage sur ce système, nous arrivons maintenant à la question des soins à donner aux vignobles après l'échalassement. Deux ou trois binages au minimum sont nécessaires pour maintenir le sol meuble et propre pendant le cours de la belle saison : l'un pratiqué avant la floraison, un second après la formation du raisin, en août ou en septembre. Ce sont des façons d'entretien moins profondes que le premier labour, parce qu'ils ont, en quelque sorte, pour but unique et pour effet de renouveler simplement chaque année la provision d'air de la couche arable. Ils consistent en un léger grattage, et ne doivent pas, suivant Dubreuil, dépasser 5 à 7 centimètres. Leur double office consiste à empêcher, en été, l'excès d'évaporation du sol, et à détruire les mauvaises herbes. Leur nombre devrait donc varier avec les conditions ambiantes, aussi le Dr Guyot les verrait-il, sans regret, portés à 5 ou 6 si nécessité il y avait.

Comme les labours, dont ils sont des sortes de diminutifs, les binages, dans notre région, sont donnés avec les mêmes instruments, trop rarement avec des houes à cheval.

Dans le premier binage, il faut bien se garder d'opérer pendant la floraison, l'abaissement de température provoqué par l'évaporation des terres humides favorisant la coulure.

De même en été pour éviter « l'échaubouillure » on doit avoir soin de ne pas biner par un temps trop sec, et, surtout, trop chaud. Les années étant plus ou moins précoces, la floraison de la vigne subit nécessairement certaines fluctuations ; elle n'est possible que par une température de 17 à 18°, et, pour assurer une bonne récolte il faut que la chaleur pendant le mois de juillet atteigne une moyenne de 20 à 21°. La floraison n'a pourtant pas une aire aussi étendue que celle du débourrement. 39 observations l'ont montrée variant du 19 mai au 4 juillet, avec une moyenne échéant au 20 juin. C'est, selon Neucourt, pour la Meuse du moins, un écart de 45 jours. Dans la région de Nancy, d'après Godron, la floraison de la vigne a lieu du 8 au 25 juin. Dans l'arrondissement d'Epinal elle se continue, maintes fois, jusque vers le 10 juillet.

Voici à ce sujet, un tableau emprunté à Louis (1), concernant l'arrondissement d'Epinal de 1821 à 1834 :

Années.	Floraison des vignes.
1821	24 juin.
1822	28 mai.
1823	30 juin.
1824	12 juillet.
1825	10 juin.
1826	15 —
1827	19 —
1828	15 —
1829	25 —
1830	16 —
1831	30 —
1832	29 —
1833	20 —
1834	30 mai.

(1) LOUIS. — Page 683.

L'ébourgeonnement, le pincement, le rognage, l'épluchage et l'incision annulaire viennent compléter par la suite le travail de la taille.

L'ébourgeonnement ou *épamprage* est encore plus connu en Lorraine sous le nom de *chaoutrage*, qui englobe ainsi le pincement des bourgeons. Il consiste à supprimer les pousses ne portant pas de fruits, celles inutiles ou qui nuisent sur le vieux bois. Les bourgeons munis de grappes et les mérins destinés à fournir les remplacements sont seuls respectés, car on conçoit que la multiplicité de ces bourgeons inutiles dépense une grande quantité de sève. Leur présence ne fait qu'affaiblir les bourgeons fructifères et épuiser les ceps. Parfois l'on conserve une pousse venue sur du vieux bois, lorsqu'on veut remplacer une branche de charpente défectueuse ayant souffert de la gelée ou trop vieille. L'épamprage doit se faire aussitôt que les bourgeons ont atteint 8 à 15 centimètres et laissent bien discerner leurs grappes. C'est, souvent, un correctif de la taille sèche. Peu après, ou pendant l'ébourgeonnement, on pratique le pincement, seconde partie du *chaoutrage*. Il ne doit jamais porter que sur des branches à fruits, nous dit Dumont (1) dans le *Vignoble lorrain et sa reconstitution*, alors que les grappes sont visibles. Il consiste, d'après le docteur Guyot, son promoteur, dans la suppression des pousses vertes, avec l'ongle, à 3 ou 4 feuilles au-dessous de la dernière grappe. Cette opération, qui à la rigueur peut être négligée dans les tailles courtes (le cas s'est présenté dans le vignoble de Boucq en particulier), est indispensable dans les tailles longues. Elle a pour but de reporter l'activité végétale vers la grappe, de prévenir la coulure et de fortifier les mérins.

La fleur, et par la suite la grappe, ne sont que des feuilles modifiées ; comme ces dernières, les grappes sont des centres d'évaporation et d'attraction de la sève.

Si les feuilles n'existent sur une branche qu'en nombre restreint, la sève des autres branches suppléera dans une certaine mesure ; il faut pourtant veiller à maintenir l'équilibre entre le

(1) DUMONT, p. 55.

système aérien et le système souterrain, car l'on doit régler la production du bois et celle du fruit; *le bois mange le fruit*, dit un vieil adage. Le pincement long, à trois ou quatre feuilles, constitue, selon Dumont, la solution du principe de l'harmonie végétative.

D'autres ampélographes recommandent des pincements successifs. Chaque fois que les bourgeons, placés à l'aisselle des feuilles, tendent à prendre trop d'extension, on les arrête. Ces pincements doivent se faire, le premier, lors de l'épanouissement de la dernière feuille située au-dessus du raisin, les rameaux fertiles ont tous alors leur extrémité pincée, le deuxième quand les fleurs se montrent, le troisième, enfin, après la floraison complète de toutes les fleurs.

Picoré (1) n'est pas de cet avis et il voit dans cette pratique une cause nouvelle de l'affaiblissement et de l'état de dépérissement du vignoble, car elle s'oppose, d'après lui, au développement des feuilles et des bourgeons, et il ajoute, « le pincement ou *chaoutrage*, n'a pas pour objet, comme le croient la majeure partie des vigneron, de fournir le surcroît de nourriture dans les grappes qu'auraient consommé les extrémités des bourgeons qui les portent. Le pincement ou chaoutrage produit un effet tout à fait contraire. Il prive de la sève le bourgeon pincé et la pousse dans ceux qu'on ne pince pas. Au point de vue de la beauté et de la qualité des grappes, le chaoutrage est une opération plus nuisible qu'utile, je ne suis pas le seul de cet avis ». S'appuyant sur divers auteurs, M. Picoré reprend à son compte, en particulier, ce que Durival jeune disait à ce propos dans son *Mémoire sur la vigne dans le pays messin*, couronné par l'Académie Royale des Sciences et Arts de Metz, en 1776, en parlant de la rognure, de l'ébourgeonnement et du cassement des bourgeons, où il concluait :

1° Que les raisins produits par les bourgeons allongés sont constamment plus gros; mieux nourris, plus entiers que ceux dont les bourgeons ont été rognés, cassés ou arrêtés.

(1) PICORÉ, p. 23-24.

2° Que la maturité des raisins, sur les bourgeons arrêtés ou raccourcis, est ordinairement plus tardive ; que ces raisins pendent toujours davantage et sont plus sujets que les autres à déchoir par les effets de la coulure, en proportion de la soustraction faite à leurs bourgeons.

3° Qu'on remarque constamment que plus les bourgeons de la vigne sont allongés, plus la maturité en est accélérée, et plus ceux-ci ont été cassés et rognés plus il cessent de profiter et restent dans le même état, jusqu'à ce que la pousse d'un nouveau bourgeon ou de l'entrefeuille supérieure, en favorise le progrès.

4° Qu'enfin il est d'expérience que plus on supprime de bourgeons à la vigne, lors de l'ébourgeonnement ou du chaoutrage, plus on raccourcit ses autres bourgeons et les mariens, plus aussi on affaiblit la tige de la plante et ses racines au lieu que les racines et la tige croissent et se fortifient de plus en plus, à proportion de l'allongement de ses bourgeons.

En parcourant Durival, nous retrouvons encore ces quelques principes :

« 1° La vigne ne prospère et ne se fortifie qu'en raison de l'allongement de ses bourgeons, parce que cet allongement augmente la quantité des feuilles, qui sont les seuls et les vrais organes de la nutrition de la plante.

« 2° Le cassement prématuré des bourgeons en diminue la force par la suppression d'une partie des feuilles, qui entretiennent et en favorisent l'accroissement.

« 3° Ce cassement retarde la maturité des fruits et celle du bois, parce qu'il suspend l'action de la sève ; les bourgeons pincés n'acquièrent, presque jamais, même dans les automnes les plus favorables, le complément de maturité qui leur est nécessaire ».

« La meilleure preuve de la justesse de la thèse, prétend Picoré (1), se trouve sur le cep lui-même. Les plus belles grappes sont en effet généralement sur les deux bourgeons montants, et ces bourgeons sont d'autant plus forts qu'ils sont pincés plus longs. Le pincement court, sur la grappe, ne fait donc pas grossir

(1) PICORÉ : page 35.

le bourgeon, car ceux que l'on pince plus longs comme montants sont toujours plus beaux et plus forts ; le pincement court ne fait pas prospérer les grappes, car les plus développées se trouvent sur les bourgeons montants qu'on pince beaucoup plus longs.

« Le pincement, ou chaoutrage, a donc un but autre. Les bourgeons fructifères de la vigne ne sont pas tous d'égale vigueur, les plus forts sont toujours à l'extrémité des sarments taillés ; les bourgeons de remplacement, que l'on doit former sur la broche inférieure, sont toujours plus faibles, tandis que ceux de la broche supérieure ont des tendances à s'emporter. Comme le pincement arrête la végétation des bourgeons soumis à ce traitement, c'est donc pour arrêter les bourgeons de la broche supérieure ou sarment producteur, et favoriser le développement des bourgeons du sarment de remplacement, que l'on pince ou que l'on chaoutre. Je dirais plus, continue Picoré, c'est pour affaiblir les bourgeons supérieurs et fortifier les bourgeons destinés au remplacement qu'on est obligé d'avoir recours au pincement ou chaoutrage. Les bourgeons pincés ou chaoutrés sont arrêtés à la grandeur et à la grosseur qu'ils avaient au moment de l'opération. Ceux de la base, qu'on ne pince pas, continuent de se développer et deviennent, à la suite, en poussant librement, très forts et très vigoureux. Dans ces conditions, le but de cette opération ainsi démontré est obtenu ».

Le vigneron en chaoutrant doit tendre à assurer la production présente et à prévoir celle à venir. Pour la récolte de l'année, il pincera les bourgeons fructifères assez courts pour les arrêter au profit de ceux qu'on ne pince pas, mais pourtant assez longs, afin de leur laisser une force et une vigueur indispensables à l'alimentation. Picoré veut enfin laisser un certain nombre de feuilles, en lesquelles il voit, avec raison du reste, des organes de nutrition favorables « à l'alimentation, au grossissement, à la qualité et à la maturité ».

Le chaoutrage, ainsi compris, est un travail minutieux et nécessitant maintes précautions. L'utilité des feuilles sera encore démontrée, quand l'on saura le rôle essentiel qu'elles jouent dans la formation du glucose, et n'est-ce pas le sucre, qui, par la fer-

mentation, se convertit en alcool ! Nos vins lorrains, déjà trop acides, ne doivent certes pas être privés de ce facteur important. Ce pincement sur plusieurs feuilles au-dessus du raisin a l'avantage non seulement de contribuer au développement normal des grappes, mais encore de les protéger contre les ardeurs du soleil et de les empêcher de brûler.

En vue de la production future, le viticulteur laissera croître librement deux bourgeons, que porte la broche inférieure ou branche à bois de remplacement. « Ces deux bourgeons, dit Picoré (1), auxquels les vigneronns donnent le nom de *montants* ou *mariens*, deviendront sarments de remplacement. On les relève à l'échalas par une ou deux liures de paille, puis, vers le premier septembre seulement, on les rogne au-dessus de la hauteur de l'échalas, sans s'occuper de la hauteur qu'ils atteignaient avant cette époque ». C'est le rognage. Ces bourgeons ont parfois deux ou trois mètres. Quand, au contraire, ils ne dépassent pas l'échalas, on n'y touche pas, la dose de lumière et de chaleur arrivant normalement.

Les vrilles ne jouant plus aucun rôle, doivent être soigneusement enlevées. Laurent, dans sa brochure intitulée *Méthode pratique de la plantation et culture de la Vigne*, parue à Neufchâteau, en 1861, proteste également contre la pratique qui consiste, en maints endroits, à tailler, à la Saint-Jean, les grands et les petits, car à juste titre, il affirme que la même opération ne peut avoir deux effets différents. Le pincement des petits et des grands les ralentit aussi bien tous les deux, et « il ne s'agit pas d'arrêter un petit pour le fortifier, quand la même opération est pratiquée sur un grand pour l'arrêter ou l'affaiblir ».

Il faut tenir compte de ces quelques principes quand on opère la taille, car on risquerait fort, en dehors de ces règles, de voir le contraire se pratiquer, et on aurait alors un cep élevé, couvert de nœuds occasionnés par les tailles annuelles, entravant la marche de la circulation de la sève et amenant un prompt affaiblissement des vignes.

(1) PICORÉ : page 33.

En résumé, nous dirons avec Picoré (1) que « la rognure des mariens ou bourgeons de remplacement faite trop tôt, le chaoutrage sur le raisin, le pincement des petits et des grands à la Saint-Jean, ne sont que des mutilations destructives de la vigne et de ses productions ». Somme toute, le pincement ne doit pas être proscrit, mais il doit être employé ou non par les viticulteurs selon les circonstances, et nous concluerons en disant : le pincement est inutile avant la floraison si les grappes se développent normalement ; si toutefois elles ont une tendance à couler, un pincement avant la floraison régularisera cette dernière et hâtera la fécondation. La coulure diminuera vite et la grappe se développera plus régulièrement.

Après le pincement, le bourgeon supérieur, chez quelques cépages, se développe pour prolonger la jeune pousse pincée. Avec d'autres variétés, ce bourgeon ne croît pas ; dans ce cas, comme le nombre des feuilles serait insuffisant pour nourrir le raisin, on ne doit pincer qu'à quatre ou cinq feuilles.

Quant à l'enlèvement des entrefeuilles ou bourgeons qui poussent à l'aisselle des feuilles des mérins, c'est une opération qui se pratique avec minutie en Lorraine. Son utilité a paru secondaire à certains dans les vignobles bien conduits. La suppression des vrilles, dont nous avons déjà parlé et celle des entrefeuilles, constituent « l'épluchage » de la vigne.

Le pincement des bourgeons fructifères développe ces entrefeuilles, aussi, à leur apparition, s'empresse-t-on de les faire tomber. En fait, on les néglige souvent, à moins que les pousses d'une vigne trop vigoureuse n'amènent une confusion inextricable. Dans ce cas alors, on supprime les plus grands et l'on se borne à en pincer l'extrémité, mais non pendant la floraison. Les montants ont aussi quelques entrefeuilles insignifiants, mais vu le coût de la main-d'œuvre que ce travail nécessiterait, et son utilité relative, on les laisse pousser.

Le *relevage* ou *accolage*, consiste à attacher les mérins aux échalas. L'accolage se fait souvent en deux fois, d'abord lorsque les

(1) PICORÉ : D^o, p. 39.

pousses ont atteint 0^m30, 0^m50, et ensuite, nous dit Prudhomme (1), au moment où les bourgeons terminaux ont dépassé l'échalas ou la dernière ligne de fil de fer. Les ligatures employées sont généralement la paille de seigle et plus rarement les joncs. Plusieurs viticulteurs, depuis l'apparition des maladies, ont eu recours à des liens trempés dans une dissolution de sulfate de cuivre.

Quant à l'accolage contre fil de fer, il occasionne parfois des meurtrissures, lors des grands vents en particulier. L'on peut remédier facilement à cet état de choses en donnant un tour de ligature autour du fil de fer et en enchaînant ensuite le rameau avec le même lien. « L'écimage ou rognage », est régulièrement pratiqué dans l'Est de la France. Pour notre compte, nous ne croyons pas que le rognage, prôné par Picoré, nous l'avons dit, soit très utile, et il ne devrait être employé que modérément et assez tard, lorsqu'il y a vigueur excessive. Durand et Guicherd pensent qu'il serait préférable de recourber au sommet de l'échalas les pampres qui dépassent et de les maintenir avec un lien, la pointe en bas.

La pratique de l'incision annulaire consistant à enlever un anneau d'écorce avec un appareil spécial, est excellente dans les tailles longues. Faite de bonne heure, à la base de la branche à fruit, elle empêche la coulure, favorise le grossissement des pampres, la formation du sucre et hâte la maturité, mais elle ne peut être souvent renouvelée sur le même sarment, sous peine d'affaiblissement.

L'effeuillage peut être bien vu dans nos climats, afin de hâter la maturité des fruits; pourtant « l'expérience a démontré, a dit Fauré, que dans les terrains calcaires, siliceux ou caillouteux, où la végétation est maigre et la réverbération très grande, il ne fallait effeuiller qu'avec précaution, dans les années ordinaires, sous peine de nuire au vin ». Le sol est ici un facteur à ne pas négliger; quant à cet effeuillage il doit être graduel, pour ne pas causer à la plante un arrêt trop brusque de sève!

(1) PRUDHOMME : *Agriculture du département de la Meuse*, p. 282.

CHAPITRE IV

Des engrais.

« *Ce n'est pas ce que l'on plante, qui produit, c'est ce que l'on fume* » (J. BUJAULT).

Les vignes n'épuisent pas autant le sol que la plupart de nos plantes cultivées, car elles fournissent au terrain bon nombre de débris assez riches, qui restituent une partie des prélèvements faits au sol. C'est ce qui explique qu'un vignoble peut parfois porter des récoltes passables pendant un certain nombre d'années sans la moindre fumure.

Partant de cette constatation, sans doute, la plupart des propriétaires négligent d'entretenir dans de bonnes conditions leurs vignobles, ruinant la terre par une surproduction et en échange ne lui rendant pas de principes fertilisants qui compenseraient les pertes effectuées. En raison de la nature des terrains destinés à pareille culture, et surtout de la faible couche d'humus, qui, en général, les revêt, les amendements seraient indispensables. Cette pratique est malheureusement très rare, et alors que l'on voit d'excellents cultivateurs forcer à l'engrais des céréales ou des légumineuses, l'on voit ces mêmes personnes négliger l'entretien de la vigne, qui, parce que vivace, est assurément sensée pouvoir, à leurs yeux, produire sans jamais rien recevoir en retour. L'erreur est capitale ! A flanc de coteaux bien souvent, et c'est là leur meilleure exposition, les cépages, par suite des pluies fréquentes et des ravinements, sont très souvent privés du peu de terre qui recouvre leurs racines et qui est entraînée dans le fond de la vallée, aussi y a-t-il urgence absolue de ce fait à remédier à cet état de choses par des apports d'humus et d'amendements divers.

De plus, pour compenser actuellement l'élévation des frais culturaux, il faut de toute nécessité adopter pour la vigne une

méthode intensive, permettant de grands rendements, qui, seuls, peuvent procurer de réels bénéfices. La fumure et les engrais chimiques semblent bien les facteurs de cette productivité, aussi leur étude intéresse-t-elle au plus haut point. Le problème est du reste des plus complexes, comportant notamment de longues études sur les propriétés de la composition des sols, sur la situation des vignobles et sur le prix de revient, à pied d'œuvre, des matières fertilisantes. Sans entrer dans ces détails, qui sortiraient du cadre de ce travail, nous admettrons comme règle que la terre à vigne devra toujours être pourvue d'une réserve d'engrais capable de fournir à la plante ce qui lui est nécessaire pour une récolte très abondante, d'après les indications fournies tout à la fois par la composition du sol et par la force de la végétation de la vigne.

On peut porter en fait, d'après les expériences de Müntz, dans le Nord et l'Est de la France, qu'à production égale, la vigne a des exigences beaucoup plus grandes que les terres ordinaires, mais qu'elle réclame trois fois moins d'acide phosphorique que d'azote, et quatre fois moins que de potasse, qui constitue, selon Georges Ville, la *dominante* de cette culture.

Les améliorations à donner à une vigne sont, soit des amendements, soit des fumures, soit des engrais chimiques compensant, chacun à leur manière, les pertes de l'année précédente.

Les principaux amendements consistent en apports de sables siliceux dans les sols calcaires, et, réciproquement, de marnes calcaires ou de craies dans les terrains siliceux. L'emploi des marnes et de la craie donne au vin plus de finesse et une plus grande productivité.

En présence des ravinelements, le *terrage* des vignobles s'impose. « Il est bon, en effet, dit Guyot (1), de joindre aux amendements des apports de terres prises dans les vallées où les eaux pluviales les ont entraînées, ou enlevées aux sommets des montagnes stériles, sous le nom de *peloux*, ou prises à la surface des terrains humides sous le nom de *palus* ».

(1) GUYOT, p. 148.

Une précaution à bien observer est de laisser, au moins durant une année avant de les répandre, ces terres en tas, afin de faciliter l'aération et la pourriture des herbes. Quant aux composts, ils sont peu employés, car il ne rendent presque jamais l'argent qu'on y met et le temps qu'on consacre à leur fabrication. Selon certains viticulteurs pourtant, le compost serait le meilleur engrais ; on le forme en mélangeant, par couches, des ordures de fossés, des cendres, de la terre, des marcs, des débris animaux et végétaux. Le tout est ensuite arrosé avec du purin, des eaux de lessive, de l'eau pure même. La masse est brassée à deux ou trois reprises, et, lorsque toutes les matières sont décomposées et rendues homogènes, on les transporte à la vigne à fertiliser. Les éléments actifs des composts, retenus pas les pores de la terre, ne sont cédés aux racines qu'au fur et à mesure, aussi leur action est-elle de longue durée. Pourtant plusieurs d'entre eux, mis en usage trop tardivement, perdent alors parfois de leurs qualités fertilisantes ; aussi, nous semble-t-il plus utile d'avoir recours au fumier et aux engrais chimiques.

Le fumier de ferme est, en général, l'engrais « le plus sûr, le plus régulier dans son action et le seul qui puisse être soumis à des expériences comparables ».

On s'est longtemps demandé si l'on devait fumer les vignes, et si en les fumant on n'altérerait pas la qualité des vins. Il n'en est rien, fort au contraire, mais pourtant, durant longtemps, la croyance populaire en Lorraine, dans sa candeur et sa naïveté, vécut avec cette idée, aussi les promoteurs des engrais chimiques et du simple fumier eurent-ils longtemps à remonter un courant très fort. En fumant un clos, il faut bien déterminer le rapport existant entre l'engrais et le produit de cette vigne suivant la nature du terrain, l'espacement et le nombre des ceps. En moyenne, on peut supposer une dose de 10 à 20.000 kilogrammes à l'hectare, s'arrangeant pour que la proportion du fumier au produit varie du $\frac{1}{10}$ au $\frac{1}{5}$ de la valeur totale de la récolte. Quant au mode de fumure, il est variable ; souvent, pour épargner une main d'œuvre onéreuse, on se borne à la faire tous les trois ans et à mettre, alors, en une seule fois, la quantité de fumier nécessaire

aux trois années. De novembre à mars, on procède à son enterrage. Ce travail doit être fait sans laisser trop longtemps le fumier exposé aux pluies, car il perdrait ses principes fertilisants et n'aurait plus qu'une infime valeur. Cette négligence ne se rencontre que trop souvent, et nos vigneronns semblent parfois oublier ainsi une source de richesse véritable. Quand les tas restent longtemps à l'air, les mauvaises herbes s'y développent avec rapidité, une humidité, des plus pernicieuses pour la vigne, s'y propage ; les fleurs coulent, « le chevelu de la vigne est attiré vers la surface engraisée », et, aux premiers binages et sarclages, elle est plus exposée à souffrir des fortes chaleurs, d'où partant de la sécheresse.

Lors de l'épandage, le fumier doit être en voie de décomposition, car le fumier frais, ou celui qui a peu fermenté, renferme une grande quantité de mauvaises graines dont le développement, à un moment donné, pourrait entraver la végétation. Le mieux est de l'enterrer au labour de février ; employé en couverture il risque, par les gaz et les émanations qui s'en échappent, d'amener diverses maladies. Il ne faut pas non plus, si on l'enterre au premier labour, le mettre en contact avec les racines ou les souches, car il pourrait leur communiquer *le blanc*, d'après Prudhomme (1), qui ajoute « le fumier long ou pailleux présente de graves inconvénients dans les sols légers ; agissant comme élément diviseur, il soulève la terre et facilite la pénétration de l'air et de la chaleur dans les couches profondes du sous-sol ; il dessèche donc par trop ces terres déjà poreuses et les prive de l'humidité qui leur serait nécessaire pendant les fortes chaleurs ».

A défaut de fumier, on peut fort bien avoir recours aux engrais chimiques, mais nous poserons en principe que, même en donnant des engrais chimiques à une vigne, il est utile de ne pas laisser de côté le fumier, ou tout au moins une fumure organique. La matière organique décomposée, l'humus autrement dit, donne du liant, de la cohésion aux terres légères, il ameublît les terres fortes, il retient bien l'eau et les engrais, il favorise les réactions chimiques. C'est pourquoi avant l'établissement d'un vignoble, il

(1) PRUDHOMME, p. 257.

y aurait maintes fois avantage de doter le sol en détritux organiques. Sans avoir recours au fumier, le vigneron opérera une sidération, c'est-à-dire cultivera au printemps une ou deux légumineuses, qu'il enfouira par la suite dans le sol.

D'après de nombreuses expériences opérées dans la région lorraine par M. Colomb-Pradel, Directeur de la Station Agronomique de Nancy, il résulterait que l'idéal, pour nos vignobles, serait de répandre des scories à la dose moyenne de 600 à 1.000 kilos à l'hectare, tous les trois ans, en y joignant un engrais potassique, dont l'action est plus intense quand il se trouve en présence des produits de déphosphoration ou, en général, d'un corps phosphaté quelconque. La potasse, qui est la *dominante* de la vigne, ne serait pas indispensable d'une façon absolue, car, dans la plupart des terrains plantés en vignes, elle s'y trouve chimiquement en quantité suffisante. La composition des couches du sol végétal sera toujours à envisager.

Quant aux engrais azotés, M. Colomb-Pradel, dans ses nombreuses expériences, a obtenu des résultats variables. D'après lui, ils pousseraient par trop au développement du système foliacé aux dépens des fruits, et peut-être même de l'époque de maturité, qui se trouverait retardée, ce qui n'est pas, loin de là, le *desideratum* à rechercher sous notre climat déjà si peu favorisé par la température automnale. L'azote, en général, ne serait à recommander que quand l'on veut donner un *coup de fouet* à la végétation. Dans ce cas, le viticulteur agira bien en employant un composé à solubilisation lente, tel que le sang desséché à la dose de 150 à 200 kilos à l'hectare, évitant les nitrates et les sels ammoniacaux, dont l'action est trop rapide et peu durable.

Une nouvelle sorte d'engrais, si la pratique confirme les expériences tentées, serait appelé, paraît-il, à acquérir un certain développement. En nous donnant, en effet, son avis sur le vignoble lorrain, M. Colomb-Pradel vint à nous parler du rôle de la magnésie comme engrais et d'une application qu'il tentait sur la vigne depuis quelques années. Avec la plus extrême réserve, il nous confia ses espoirs, en nous disant que dans le Toullois, la Haute-Marne et la Marne, avec une dose de 250 kilos à l'hectare

de sulfate de magnésie, il avait obtenu des récoltes fort belles, et, surtout, point fort intéressant, une époque de maturité tant soit peu hâtive.

Si l'ensemble des vignobles est argileux, la ligne de conduite à suivre est fort simple: il faut, sans hésiter, recommander les engrais phosphatés accompagnés de potasse. Tel est ce qui se passe dans bien des villages des Vosges, de Meurthe-et-Moselle et souvent de la Meuse.

Les formations vosgiennes donnent, presque toujours, des sols sablonneux ou sablo-argileux; les vignes de Lunéville et Bayon sont plantées sur les terrains argileux des marnes irrisesées et du muschelkalk; le Toulais, le groupe de Pont-à-Mousson, Pagny, Thiaucourt, appartiennent à l'oolithe inférieure, avec sol parfois léger et sous-sol marneux comme à Thiaucourt. Dans le canton de Nomeny, les sols argileux dominant de beaucoup. Dans la Meuse, la Woëvre (à part les côtes) est également argileuse ou silico-argileuse. Il n'y a que sur le Barrois et dans les côtes de la Woëvre qu'on trouve des sols franchement calcaires et souvent pierreux.

Ces formations (le Barrois, les Côtes de la Woëvre, le Côteau de Thiaucourt exceptés) sont donc, dans l'ensemble, pauvres en éléments calcaires et souvent en acide phosphorique. L'emploi des scories phosphorées est alors bien indiqué, et celles-ci fourniront, outre l'acide, une certaine quantité de chaux pulvérulente, qui n'est pas à dédaigner.

En prônant les engrais, il ne faudrait pourtant pas en faire un emploi exagéré et prétendre qu'en augmentant indéfiniment la quantité fertilisante, on ferait parallèlement croître les récoltes. Il est une dose qu'il ne faut pas dépasser, car le but des engrais est uniquement d'obtenir une végétation normale, et non de transformer les vignobles, suivant l'expression de Guyot, *en un cloaque ou en un charnier*. Un abus, en effet, ne pourrait qu'abaisser la qualité des vins « en surchargeant les ceps de bois et de raisins gonflés d'albumine et d'eau ! »

Pour terminer ces pages, consacrées aux travaux de la vigne en Lorraine, rien ne conviendra mieux, il nous semble, que de

donner un tableau montrant, pour chaque mois, les soins qu'exigent le sol, la vigne et la conduite des échalas. Ce sera la synthèse des lignes qui précèdent.

TABLEAU DES TRAVAUX DE LA VIGNE EN LORRAINE.

MOIS	SOL	VIGNE	ECHALAS (Pesseaux).
Décembre - Fé- vrier	Remonter les terres. Fumer.	Tailler, si le temps est doux.	»
Mars-Avril . . .	Bêcher (labourer) En bêchant.	Tailler. Provigner (?) Ebarber (?)	Pesseler après bêchage (ficher les échalas).
Juin	1 ^{er} Râclet (binage, sarclage).	Chaotrer. Lier, 8 à 15 jours après.	»
Juillet	»	Nettoyer (enlever les sous-œils).	»
Août	2 ^e Râclet.	Parcourir les vignes (pincer les marins à haut d'échalas).	»
Septembre . . .	3 ^e Râclet.	»	»
Octobre	»	Vendanger. Tailler après la chute des feuilles.	Dépesseler après vendange.
Novembre . . .	»	Tailler par temps doux.	»

Chapitre V

La sélection et son utilité.

Pour conserver à un vignoble toute sa valeur et la développer, un vigneron soucieux de ses intérêts doit s'occuper de le sélectionner avec soin, en écartant les mauvais cépages, les variétés qui coulent facilement, les espèces délicates et sensibles aux maladies et en propageant les ceps les plus fertiles et les plus robustes.

Il faut de plus, dans notre région, rechercher plutôt la qualité que la quantité, ce qui a été réalisé à Pagny et à Thiaucourt, et arriver à ce que *le cépage domine le cru*, selon l'heureuse expression de Dumont (1).

Sur la manière d'opérer la sélection des cépages, nous ne pouvons mieux faire que de reproduire ici, ce qu'écrivait M. Tous-saint dans le *Bulletin de la Société Lorraine de Viticulture et d'Ampélographie*, le 7 Juillet 1910, où il s'exprimait ainsi : « Dans notre région à vendanges tardives, il sera bon de faire porter cette sélection, non seulement sur la production, mais aussi sur l'époque de maturité, afin de hâter un peu le moment des vendanges, sans toutefois rechercher les cépages trop hâtifs, ceux-ci donnant toujours un vin inférieur, et, le greffage aidant, nous obtiendrons certainement des produits supérieurs à ceux des vignes actuelles. Il faudra aussi rechercher, de préférence, les variétés à grappes un peu lâches et à grains peu serrés, afin d'éviter, dans une certaine mesure, les chances de pourriture. Le viticulteur soucieux de conserver la qualité de ses vins et même de les améliorer, ce qui est possible, devra sélectionner, avec un soin jaloux, les *Pinot noir, gris et blanc* et aussi le *Pinot Meu-*

(1) DUMONT : *Le Vignoble lorrain et sa reconstitution*, p. 22.

mer, ce dernier étant productif et excellent vinifié en blanc, afin qu'en les plantant dans les endroits peu gélifs, ils donnent, en mélange avec le *Gamay*, un vin moins acide et moins astringent, ayant des qualités de finesse, de velouté et de bouquet impossibles à obtenir avec le *Gamay* vinifié seul. Ce travail de sélection s'exécutera quelques jours avant les vendanges, lorsque les raisins ayant atteint leur entier développement, il est facile de juger rapidement de la valeur de chaque cépage.

« Les vignes sélectionnées devront être exemptes de maladies cryptogamiques, et de bonne vigueur moyenne, les vignes folles étant, en général, moins fructifères.

« Pour favoriser l'exemption des maladies cryptogamiques et préserver les ceps de ce fléau, l'on pourra essayer avec profit de faire subir, pendant l'hiver, à la vigne un traitement approprié. Il est absolument certain, nous dit M. Authelin, dans la *Vigne en Lorraine* (1), que ces traitements n'anéantiront pas tous les germes, mais il diminueront dans de très grandes proportions, et contribueront à donner à la vigne une meilleure santé en rendant sa défense plus facile ».

Malheureusement autant le mal est connu, autant le remède efficace et applicable est encore à trouver. Le décortiquage est peu pratique ; quand aux bouillies, leur résultat est encore aléatoire et des expériences s'imposent ; l'avenir nous dira ce qu'il en sera !

Ajoutons que la sélection devant porter sur un certain nombre de variétés, il importe d'en bien connaître les caractères distinctifs, afin de marquer chacune de ces variétés d'un signe spécial, par exemple d'une étiquette peinte. Il est de plus nécessaire de faire porter cette sélection sur plusieurs années successives, certains pieds pouvant présenter des variations d'une année à l'autre, et il est même recommandable de désigner les meilleurs sarments sur chaque pied sélectionné, afin de mieux obtenir les caractères de la variété que l'on désire propager.

(1) *La Vigne en Lorraine*, p. 23, février 1914.

CHAPITRE VI

Les crus.

Les vins de Lorraine ont une réputation des plus anciennes. Fort prisés depuis les temps les plus reculés, particulièrement goûtés par nos Ducs, qui, maintes fois, en firent don à des personnages de marque, nos produits ont pu rivaliser avec des crus célèbres, et si, à l'heure actuelle, par suite de différents facteurs, ils ne tiennent pas, sur nos marchés français, une place prépondérante, on leur reconnaît, malgré tout, de grandes qualités, et ce fameux *petit vin gris*, ce vin au terroir si prononcé, au goût de pierre à fusil, est plus que jamais recherché, à tel point que la loi de la demande dépassant celle de l'offre, on fabrique malgré une répression des fraudes fort active, certains vins gris vendus pour du Thiaucourt ou du Bar par exemple. Les vins lorrains sont donc appréciés et peuvent, somme toute, donner de grands ordinaires comme Harol, Chauffecourt, Valleroy. Jadis même, quelques centres viticoles vosgiens, entre autres, fournissaient dans les bonnes années, des récoltes tellement exceptionnelles comme bouquet et qualité que les connaisseurs les plus habiles prenaient ces produits pour des Bourgogne.

Chaque vignoble lorrain renommé n'est pas toujours, il faut bien le remarquer, un centre viticole important, ce qui ne l'a pas empêché d'acquérir une réputation bien établie, et des principaux de ceux-ci, nous voudrions donner une énumération tout au moins sommaire, alors même que plusieurs d'entre eux sont actuellement anéantis en totalité, mais tous, quels qu'ils soient aujourd'hui, méritent une mention, les uns à titre de simple souvenir et pour être ainsi commémorés, les autres, afin de les faire connaître et de faciliter la vente de leurs produits si le Ciel nous ménage encore d'heureuses récoltes.

Parmi les vins qui occupent la toute première place chez nous, et que Jullien met dans la quatrième classe de ceux de France, comme vin d'ordinaire de première qualité, nous citerons dans la Meuse ceux de : Bar-le-Duc, Bussy-la-Côte, Longeville, Savonnières, Ligny, Naives, Rosières, Behonne, Chardogne, Varnay, Creüe, Thillot et Billy, sans oublier ceux de : Scy, Fussy, Sainte-Ruffine, Dâle, aujourd'hui en Lorraine annexée.

On peut faire entrer dans la première section de la cinquième classe, les crus de : Apremont, Loupmont, Woinville, Varnéville, Liouville, Vigneulles, Saint-Julien, Champougny, Vaucouleurs, Vignot, Sampigny, Dampcevrin, Buxières, Buxerules, Moussu, Hattonchâtel, alors que ceux de Belleville, les Rochelles, les Allonvaux, Rambercourt, Loisey, Ancerville, ne font partie que de la deuxième section.

Dans celle-ci figurent également les vignobles de Pagny, Bayonville, Arnaville, Essey, Villers-sous-Preny, Vandelainville, Thiaucourt pour la Meurthe-et-Moselle, ceux de Charmes, Ubexy et Xaronval pour les Vosges.

La classification de Jullien nous paraît trop exclusive et pour nous, qui voyons peut-être avec des yeux spéciaux notre vignoble, nous sommes bien près de l'accuser d'être incomplet, quand il affirme que tous les autres crus sont fort communs !

En Meurthe-et-Moselle, par exemple, nous ajouterons ceux d'Amance, de Boucq, Bruley, Blénod-les-Toul, Bulligny, l'ancien Clos de la Côte des Chanoines à Nancy, Chôlois, Clayeures, Ecrouves, Euvezin, Grandménil, Gerbéviller, Germiny, *Germiny aux trois Châteaux, aux belles filles et au bon vin*, dit un proverbe, Foug, Jaulny, Lagny, Lucey, Norroy-les-Pont-à-Mousson, Moirons, Malzéville, Roville, Rembercourt, Saint-Boing. Aux vignobles vosgiens déjà cités, nous n'oublierons pas non plus ceux de Chauffecourt, Harol, Mirecourt, Neufchâteau, Portieux et Valleyroy.

Dans l'ancien Département de la Moselle, nous mentionnerons les crus de Augny, Ars, Dornot, Fussy, Guentrange, Kontz, Justemont, Lessy, Nouilly, Scy, Sierck, Sainte-Ruffine, Woippy, et dans la partie annexée de la Meurthe : Salival, Vic et Moyen-

Vic, et nous en passons sans nul doute. On le voit, la liste est certes longue de ces centres renommés sinon en France, du moins dans notre Région, et il y a là chaque année une source de richesse, qui se chiffre souvent par plusieurs millions.

De tous les vignobles lorrains, la région du Toulais est celle qui, à l'heure actuelle, cultive encore le plus de vignes ; elle formait, en 1860, d'après Jacquot, 5,11 % de la superficie de la contrée, proportion considérable, qui est loin d'être atteinte dans les autres Arrondissements, entre lesquels le Département de Meurthe-et-Moselle est divisé.

Le Toulais a été, maintes fois, rangé en plusieurs catégories dont l'une comprend les vignobles des Côtes de Toul. Les vins de cette contrée manquent de finesse, mais ils possèdent de la fermeté et de la couleur, qualités qui les rendent très propres à faciliter des mélanges.

Dans la seconde série, rentrent les Côteaux de la Vallée du Rupt-Mad, et les vignes de la Côte de Domèvre. C'est dans cette région, que se trouve le vignoble fameux de Thiaucourt, dont les crûs sont célèbres. Ils doivent cette renommée au sol, à son exposition, et aux cépages dont il est garni.

La troisième catégorie comprend les vignes du Rupt-de-Mad inférieur, et les vignobles compris entre Blainville-sur-Madon et Aboncourt. Il reste enfin quelques communes éparses n'appartenant à aucune de ces divisions, dont les vignes n'attireront pas notre attention.

Dubois (1) rapporte que les Pères du Concile de Trente, qui fut présidé par un cardinal de Lorraine, et où figurèrent un évêque de Verdun et plusieurs abbés et prieurs de monastères originaires de Bar-le-Duc, préférèrent le vin du Barrois à tous les autres à cause de sa douceur et de sa générosité. Le crû est évidemment délicat, léger et capiteux et M. le Doyen Auerbach (2) ne nous dit-il pas, également, au sujet de ce fameux Concile « que ce vin influa peut-être sur le sort de la Catholicité ! » Quant à la qualité des vins de la Basse-Moselle, on l'attribue en général

(1) DUBOIS : *Statistique du département de la Meuse*, p. 27.

(2) AUERBACH, p. 27.

au climat plus tempéré et plus régulier de cette région. En tous cas, il est curieux de constater que depuis le milieu du xix^e siècle les vins blancs des Côtes de la Seille et de Metz, de bonne qualité, sont souvent employés, soit sur place, soit autrefois en Champagne, soit maintenant en Allemagne, pour la fabrication des vins mousseux et vendus sous la dénomination du vin de Champagne. Actuellement cette opération n'est plus possible, au moins en France, depuis la loi contre les fraudes des vins et denrées alimentaires de 1905 et la délimitation des régions viticoles.

Au sujet des vins mousseux, signalons, en passant, la louable initiative de M. Pierre Wursthorn à Saint-Max-les-Nancy en 1887. Cet industriel rêva de créer un Clos en vue de la fabrication d'un vin analogue aux grandes marques de Champagne ! Sans hésiter, il constitua à *La Côte Rôtie*, coteau placé dans une orientation unique, un domaine de 9 hectares, tout d'une tenue, amoureuxment cultivé, et ressuscitant une dénomination jadis fameuse.

N'était-ce pas déjà François de Bassompierre, si somptueux et si prodigue, qui faisait venir à grands frais « son bon vin de Saint-Max de Lorraine » pour l'offrir aux belles dames de Paris, de Provins, ou de Montceaux-en-Brie, aux bretteurs et aux rudes gaillards des cours de Henri IV et de Louis XIII ?

Fort du passé, M. Wursthorn a su remettre sur pied un domaine anéanti de longue date, et ses efforts furent couronnés de succès...

Aujourd'hui, avec l'état actuel des choses, le *Clos Wursthorn* n'a pas été sans ressentir, lui aussi, le contre-coup général.

M. Grelot, professeur à l'Ecole Supérieure de Pharmacie, qui a étudié particulièrement nos produits régionaux, a fait paraître à ce sujet une note qui est généralement peu connue (1).

Les analyses qui suivent ont été établies en décembre 1909 et janvier 1910, selon les méthodes officielles, sur des échantillons provenant de la vendanges 1909, qui fut plutôt médiocre, et prélevés chez des vignerons en qui l'on pouvait avoir toute confiance :

(1) *Bulletin de la Société Lorraine de Viticulture*, mars 1914, p. 41.

	N° 1 Rouge. Arnaville (M.-et-M.)	N° 2 Rouge. Domgermain (M.-et-M.)	N° 3 Rouge. Domgermain	N° 4 Rouge. Pagny (M.-et-M.)	N° 5 Rouge. Charraies (Vosges)	N° 6 Gris. Bruley (M.-et-M.)	N° 7 Blanc (de noir) Toul (M.-et-M.)	N° 8 Blanc (de noir). Bulligny (M.-et-M.)	N° 9 Blanc (de noir). Bulligny	N° 10 Blanc (de noir). Dom- germain (M.-et-M.)	N° 11 Blanc (de noir). Dom- germain	N° 11 bis Chiffres corrigés.
Alcool par distillation	4,7	7,45	7,7	6,9	6,7	8,3	7,0	6,85	6,2	6,09	10,0	7,0,1
Extrait sec à + 100°	22,22	22,19	19,51	20,81	18,22	19,07	21,13	19 »	20,35	19,88	20,12	
— dans le vide	»	25,60	23,24	23,80	21,52	25,86	25,48	22,92	24,12	22,88	24,48	
Cendres	2,18	1,92	1,99	2,51	2,21	2,79	1,44	1,27	1,75	1,58	1,38	
Sulfate de potasse	< 1	0,11	0,42	0,44	0,41	0,35	0,33	0,13	0,27	0,20	0,20	
Chlorures	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces	traces	
Acidité totale	7,35	5,14	4,00	4,31	4,60	4,20	7,25	7,05	7,74	7,54	6,22	
— fixe	6,95	4,94	3,07	3,52	3,52	3,67	6,46	6,50	7,44	7,30	5,97	
— volatile	0,40	0,20	0,93	0,79	1,08	0,53	0,79	0,49	0,30	0,24	0,25	
Crème de tartre	3,89	2,38	3,25	3,52	3,23	2,87	2,83	2,53	2,98	2,83	2,50	
— totale	5,08	2,91	3,73	3,72	3,62	3,10	5,86	5,46	5,46	4,85	3,73	
Acide tartrique libre	0,94	0,42	0,38	0,16	0,31	0,18	2,41	2,33	1,97	1,60	0,98	
— exprimé en SO ⁴ H ²	0,61	0,27	0,24	0,10	0,20	0,12	1,57	1,52	1,38	1,04	0,64	
Potasse totale (en crème de tartre)	4,55	2,91	4,63	6,17	5,39	4,78	3,06	3,21	3,57	3,36	3,06	
Sucres réducteurs	1,51	1,84	2,12	1,43	1,36	1,45	1,21	1,24	1,16	1,16	1,47	
Déviation saccharimétrique	0	0	0	0	0	0	0	0	0	— 1	+ 3	
Alcool calculé d'après Blarez	< 50	60,7	70,6	70,3	70,3	70,7	60,2	60	50	50,5	70,1	60
— — — Halphen	< 50	50,5	70,4	70,1	70	70,9	< 50	< 50	< 50	< 50	60,7	< 50
Somme alcool acide Gautier	12,05	12,59	12,50	11,21	11,22	12,50	14,25	13,90	13,94	14,34	16,22	13,32
— — — acidité fixe officielle	11,41	12,39	11,46	10,40	10,32	11,08	12,54	12,39	13,03	13,74	15,09	13,09
— — — corrigée, Blarez	11,04	12,12	11,13	10,32	10,02	11,85	11,89	11,89	12,36	12,50	15,33	12,43
Rapport alcool/extrait réduit	1,73	2,79	3,35	2,84	3 »	3,45	2,67	2,92	2,45	2,75	4,07	2,82
— — — /acidité fixe corrigée, Blarez	0,74	1,59	2,24	2,01	2,01	2,33	1,43	1,35	1 »	1,19	1,87	1,33
— — — acide/alcool Halphen	1,62	0,75	0,56	0,61	0,62	0,52	1,02	1,06	1,31	1,17	0,60	0,93
— — — Roos	6,59	4,44	3,42	3,66	3,44	3,47	4,60	4,31	5,31	4,99	3,93	4,65
— — — cendres/extrait	0,09	0,08	0,10	0,12	0,12	0,14	0,06	0,06	0,08	0,07	0,06	0,07
Différence entre les extraits, par degré	»	0,45	0,48	0,43	0,49	0,74	0,62	0,57	0,60	0,44	0,43	0,61

Nous concluerons en espérant que de nouvelles années heureuses viendront encore pour la Vigne, dont les produits, grâce aux sélectionnements rationnels des cépages et au perfectionnement de toutes les méthodes de cultures, perpétueront chez nos petits-enfants la renommée de nos vieux crûs locaux !

CHAPITRE VII

Valeur vénale du sol.

Autant le prix de la main-d'œuvre augmentait en Lorraine à mesure que l'on se rapprochait de l'époque actuelle, autant par contre, le fait est bien compréhensible, la terre subissait une crise en sens contraire, et des clos, qui jadis avait une grande valeur, tombaient à des prix dérisoires. L'on peut attribuer cette moins-value, non seulement à la rareté et à la cherté de la main-d'œuvre, mais encore à la diminution de la valeur des produits du sol, occasionnée par la concurrence des vins étrangers à la région, la désertion des campagnes, et le morcellement excessif de la propriété foncière. Le morcellement, en particulier, a été des plus néfaste, et fort heureusement, il existe aujourd'hui un courant général tendant à favoriser les échanges de parcelles entre propriétaires, d'où comme conséquence la reconstitution de pièces de terre plus considérables, d'un accès plus facile, d'une culture rendue plus rapide et mieux appropriée aux principes modernes. Quelques chiffres, empruntés à Prudhomme (1) et à Neucourt (2), montreront ces étapes diverses. Six ventes opérées dans la Meuse, à la fin du XVIII^e siècle, produisaient une moyenne de 2,220 francs à l'hectare. D'après Neucourt, sur 95 ventes faites au cours du XIX^e siècle, dont les minutes sont déposées aux archives de l'Etude Chadenet, l'hectare ressortissait au prix moyen de 2,290 francs. En 1851, dans d'autres cantons, selon Prudhomme, l'hectare était coté à 2,487 fr.

En 1852, dans l'arrondissement de Verdun, l'évaluation moyenne était :

(1) PRUDHOMME, page 105.

(2) NEUCOURT, page 88-90.

Vignes de 1 ^{re} Classe.	. . .	2.359 fr. à l'hectare.
— 2 ^e —	. . .	1.651 fr. —
— 3 ^e —	. . .	1.055 fr. —

Pour le Toullois, Jacquot indique que l'hectare de vigne se vendait de 1.200 à 5.000 fr.

Le recensement de 1862, spécial au canton de Verdun, a donné les chiffres suivants :

Vignes de 1 ^{re} Classe.	. . .	4.800 fr. à l'hectare.
— 2 ^e —	. . .	3.000 fr. —
— 3 ^e —	. . .	2.000 fr. —

Dans d'autres cantons meusiens, ces terres ne valaient respectivement que 3.525 fr., 2.487 fr. et 1.457 fr. l'hectare.

Dès 1882, une baisse importante commença à se faire sentir comme les chiffres ci-dessous en font foi :

1 ^{re} Classe.		2.960 fr. à l'hectare.
2 ^e —		2.123 fr. —
3 ^e —		1.613 fr. —
4 ^e —		1.159 fr. —
5 ^e —		862 fr. —

Certaines vignes plantées de cépages fins avaient atteint parfois, au cours du siècle dernier, des prix extraordinaires, tels ceux-ci signalés à Bar-le-Duc :

De 1781-1790	9.000 fr. à l'hectare.
1791-1800	9.000 fr. —
1801-1805	9.900 fr. —
1806-1810	11.400 fr. —
1811-1815	11.940 fr. —
1816-1820	10.800 fr. —
1821-1825	9.300 fr. —
1826-1830	7.800 fr. —

Ces prix sont assurément assez exceptionnels, mais M. Pagin prétendait qu'il y a une quarantaine d'années il n'était pas rare de voir un hectare de vigne, bien planté et en plein rapport, atteindre une valeur de 9 à 12.000 fr. Aujourd'hui il est bien loin d'en être ainsi, et après les années désastreuses, par lesquelles nous

venons de passer, il nous est donné de constater que des pièces de vigne se vendent péniblement 500 fr. l'hectare..... Où sont les chiffres de jadis ! Dans le Toulais, d'après M. Carillon, professeur départemental d'Agriculture, les prix oscillaient encore en 1911, entre 800 et 1.000 fr. l'hectare. M. Voinier, maire de Bouxières-aux-Chênes et viticulteur émérite, donne également à l'hectare de vigne, à l'époque actuelle, une valeur moyenne de 1.000 fr.

A Blénod-les-Toul, les parcelles qui, en 1880, se vendaient 100 fr., ne dépassent pas aujourd'hui 25 ou 30 fr.

Dans la vallée de la Moselle, à Millery, près Pont-à-Mousson, l'hectare se vend 1.000 fr., alors qu'il y a atteint autrefois, 12.000 fr. et plus.

A Pagny-sur-Moselle, l'are valait, en 1870, 150 fr. ; aujourd'hui il est descendu à 30 fr.

Dans les Vosges, l'hectare varie entre 5 et 600 fr. ; quant au Barrois, la vente y est très difficile par suite de la pénurie d'acheteurs.

A Saint-Maurice-Sous-les-Côtes (1), une vente du début de 1911 a produit une moyenne de 250 fr. par hectare.

Au Thillot-sous-les-Côtes, à une adjudication remontant au 9 octobre 1910, deux ares furent adjugés pour douze sous.

Et les exemples pourraient être multipliés à l'infini, accentuant encore cet état critique ! Dans les Vosges, alors que dans l'ensemble, les terres subissaient une dépréciation des deux tiers, les vignes supportaient une moins-value des trois quarts comme l'établissent les chiffres suivants empruntés à Charles Lafite (2).

	1789	1824	1849	1874	1889
Vignes 1 ^{re} classe.	2.200 fr.	1.900 fr.	2.300 fr.	1.250 fr.	625 fr.
— 2 ^e — .	1.920 fr.	1.500 fr.	1.960 fr.	900 fr.	300 fr.
— 3 ^e — .	1.200 fr.	1.000 fr.	1.300 fr.	620 fr.	125 fr.

A Aulnois, dans le canton de Bulgnéville (Vosges), les différents prix ont varié de la façon suivante :

(1) BOHIN, p. 40-42.

(2) CH. LAFITE : *L'Agriculture dans les Vosges*, p. 95.

	<u>1800</u>	<u>1825</u>	<u>1850</u>	<u>1875</u>	<u>1900</u>
Vignes 1 ^{re} classe.	3.000 fr.	3.000 fr.	3.000 fr.	1.500 fr.	1.200 fr.
— 2 ^e —	2.000 fr.	1.500 fr.	1.500 fr.	600 fr.	500 fr.

A Evaux-et-Ménil, dans le canton de Charmes-sur-Moselle, la valeur était :

En 1825	1.500 fr. l'hectare.
1840	3.000 fr. —
1860	4.000 fr. —
1880	3.000 fr. —
1890	2.000 fr. —
1900	1.250 fr. —

A Mont-les-Neufchâteau, l'hectare de vigne valait :

En 1789.	1.300 fr.
1810.	1.700 fr.
1810.	2.000 fr.
1850.	3.000 fr.
1860.	2.800 fr.
1870.	2.400 fr.
1880.	1.200 fr.
1890.	1.000 fr.
1900.	1.600 fr.

La commune de Moyémont (canton de Rambervillers) a vu les suivantes :

<u>1800</u>	<u>1848</u>	<u>1870</u>	<u>1900</u>
4.000 fr.	5.000 fr.	3.000 fr.	2.500 fr.

A Saint-Genest, commune du même canton, nous trouvons :

1830	1.350 fr.
1852	2.500 fr.
1882	2.600 fr.
1892	1.350 fr.

Quant à la valeur locative des vignes, elle est passée également par les mêmes phases. Des clos loués, en 1862, 155 fr., 109 fr. et 60 fr., suivant la classe, n'atteignaient plus en 1882 que 120 fr., 85 fr., 60 fr., 54 fr. et 46 fr., et loin de s'être arrêtée là, la dépréciation des terrains est allée chaque jour croissante.

M. Ch. Guyot (1) a eu l'heureuse idée de dresser un tableau, allant de 1526 à 1885, sur lequel il montre la valeur successive des vignes tant au point de vue foncier que locatif. Il nous semble intéressant de le reproduire ici, ces chiffres, bien entendu, correspondant à des données moyennes.

ANNÉES	VIGNES	
	Valeurs à l'hectare.	
	Foncière.	Locative.
1526-1550. . . .	»	21,70
1551-1575. . . .	1.980	46,00
1576-1600. . . .	2.600	27,95
1601-1625. . . .	2.130	58,50
1626-1650. . . .	1.290	177,25
1651-1675. . . .	2.300	»
1676-1700. . . .	»	»
1701-1725. . . .	»	»
1726-1750. . . .	»	»
1751-1775. . . .	»	»
1776-1800. . . .	2.550	126,60
1801-1825. . . .	»	»
1826-1850. . . .	1.800	125,00
1851-1871. . . .	2.600	»
1872-1885. . . .	2.500	130,00

Dans les Vosges, le canton de Monthureux donne les chiffres suivants (2) :

	1849	1874	1901
1 ^{re} Classe. . .	100 fr.	80 fr.	50 fr.
2 ^e — . . .	80 fr.	50 fr.	35 fr.
3 ^e — . . .	60 fr.	40 fr.	» fr.

Dans le canton de Bulgnéville, les prix de location ont été :

	1800	1825	1850	1875	1900
1 ^{re} classe. . .	200 fr.	250 fr.	250 fr.	180 fr.	100 fr.
2 ^e — . . .	150 fr.	180 fr.	200 fr.	100 fr.	50 fr.

(1) Ch. GUYOT : *Aisance du paysan lorrain*, p. 85.

(2) Ch. LAFITE, p. 109.

A Moyémont, un clos de vigne a été loué successivement :

1800	1840	1870	1900
—	—	—	—
200 fr.	170 fr.	180 fr.	100 fr.

A Saint-Genest, la valeur locative a été :

1852	1882	1892
—	—	—
55 fr.	60 fr.	27 fr.

De nos jours, la crise s'est encore accentuée, mais aujourd'hui, d'après nos renseignements recueillis auprès de divers viticulteurs, et notamment de M. Charles Conrard, de Malzéville, il est certain que les propriétaires de vignes s'occupent seuls encore de leur culture, l'idée ne venant plus à personne, depuis un certain nombre d'années, d'en louer à quelque prix que ce soit. Nous n'aurons donc pas à donner, pour 1913, une valeur locative quelconque.

Chapitre VIII

De la production. — Rendements extraordinaires et moyens.

Au point de vue commercial et économique, il est fort intéressant de relever, à travers les âges, quel a été le prix du vin, et de voir si le vignoble lorrain peut, ou a pu, prétendre entrer, pour une bonne part, dans la valeur des récoltes de toute nature. En 1905, par exemple, année fort mauvaise, la vigne donna, chez nous, un revenu de 6 millions, alors que 1904, de beaucoup meilleure, rapportait le joli denier de 25 millions ! Passons donc en revue quelques chiffres, qui feront mieux saisir les taux de ce revenu, avec les hausses et les baisses successives des vins lorrains.

Un tableau de Prudhomme (1), nous donne le prix du vin, dans la Meuse, depuis de temps fort reculés jusqu'en 1910. Nous compléterons ce tableau général, par celui de la commune de Saint-Maurice-sous-les-Côtes, relevé par nos soins, et qui nous mènera jusqu'en 1910.

Il est à peine nécessaire de faire remarquer à ce propos qu'il n'est pas possible d'obtenir au même prix les vins des divers vignobles d'un département, aussi ne devra-t-on considérer que comme une moyenne ceux cités ci-dessous :

Prix du vin à diverses époques dans le département de la Meuse.

Années.

1611.	16 fr.	la queue (1) dans le Barrois.	
1617.	30 fr.	—	; 40 fr. après la vendange.
1621.	80 fr.	—	; 120 à 130 fr. le vin vieux.
1622.	46 fr.	le gardier à Neuville-sur-Orne.	
1623.	80 fr.	—	
1624.	40 fr.	—	; 60 à 65 fr. la queue à Etain.

(1) D'après nos recherches, la queue vaut 25 litres. Le pot vaut 2 litres 1/2. La pièce vaut 180 litres à Bar, 200 litres dans le reste du département.

1626.	100 à 120 fr. la queue.		
1628.	32 fr. le gardier à Neuville-sur-Orne ;	160 fr. la queue au Barrois.	
1630.	13 fr. —	—	; 80 fr. et plus la queue.
1631.	10 à 30 fr. —	—	; 14 fr. la queue au Barrois.
1632.	35 fr. —	—	; 40 fr. —
1633.	58 fr. —	—	; 100 fr. —
1634.	27 fr.		
1635.	34 à 36 fr.		
1638.	32 fr.		
1639.	7 fr. le gardier à Neuville-sur-Orne à la vendange.		
1639.	200 fr. la queue à Verdun.		
1641.	1 fr. le pot à Etain.		
1643.	16 à 18 gros et même 1 fr. le pot (1).		
1645.	20 fr. la queue au Barrois.		
1646.	40 et 50 fr. —		
1647.	22 fr. la pièce à Etain (1).		
1645.	126 fr. la queue à Etain.		
1650.	63 fr. la pièce ; le pot 14 à 16 gros à Etain.		
1653.	60 fr. la queue.		
1654.	6 gros le pot ; 1 fr. le pot de vin vieux à Etain.		
1665.	10 gros et 1 fr. le pot à Etain.		
1659.	16, 18 et 20 gros le pot avant les vendanges à Etain.		
1660.	64 et 65 fr. la queue à Etain.		
1663.	18, 20 et 22 gros le pot à Etain.		
1681.	95, 97 et 98 fr. la queue au Barrois.		
1688.	7 à 11 écus la queue. (L'écu valant 7 fr. 13 arrois).		
1690.	71 fr. la queue, le vieux 125 à 160 fr. (Barrois).		
1694.	13 à 17 fr. — — 16 à 20 fr. (Barrois).		
1696.	33 et 36 écus la queue au Barrois.		
1698.	26 à 32 écus la queue, 32 à 35 écus le vieux.		
1699.	24 à 32 écus, au Barrois.		
1717.	18 à 20 — —		
1718.	18 à 40 —		
1723.	20 à 45 —		
1724.	40 à 50 —		
1725.	18 à 20 — —		
1726.	70 à 50 — — , 16 à 17 livres le tonneau à Velaines.		
1729.	14 à 24 livres les deux tonneaux à Velaines.		
1730.	18 à 20 — — (vin absinthé).		
1731.	12 à 18 —		
1781.	39 fr. la pièce (180 litres) à Bar en pineau.		
1782.	39 fr. la pièce (180 litres) à Bar, en pineau.		
1783.	54 fr. —		
1784.	54 fr. —		
1785.	48 fr. —		
1786.	60 fr. —		
1787.	84 fr. —		
1788.	84 fr. —		
1789.	48 fr. —		

1790.	102 fr.	la pièce (180 litres) à Bar, en pineau.
1791.	144 fr.	—
1792.	130 fr.	—
1793.	150 fr.	—
1794.	110 fr.	— 50 fr. l'hectolitre à Verdun.
1795.	100 fr.	—
1796.	120 fr.	—
1797.	108 fr.	—
1798.	100 fr.	—
1799.	66 fr.	—
1800.	100 fr.	—
1801.	120 fr.	—
1802.	168 fr.	—
1803.	132 fr.	—
1804.	60 fr.	— 10 à 12 fr. l'hectolitre à Verdun.
1805.	30 fr.	—
1806.	96 fr.	— 21 fr. l'hectolitre à Verdun.
1807.	90 fr.	—
1808.	72 fr.	—
1809.	80 fr.	—
1810.	120 fr.	—
1811.	130 fr.	—
1812.	72 fr.	—
1813.	84 fr.	—
1814.	140 fr.	—
1815.	200 fr.	—
1816.	—	60 fr. l'hectolitre à Verdun.
1817.	—	1 fr. la bouteille à Verdun.
1818.	150 fr.	— (180 litres) à Bar, en pineau ; 30 fr. l'hectolitre à Verdun ; 15 à 16 fr. Sous-les-Côtes.
1819.	100 fr.	— (180 litres) à Bar, en pineau ; 8 à 20 fr. l'hectolitre à Verdun ; 5 fr. Sous-les-Côtes.
1820.	90 fr.	— (180 litres) à Bar, en pineau ; 15 à 30 fr. l'hectolitre à Verdun ; 48 fr. la pièce de vert-plant (Bar).
1821.	35 fr.	— (180 litres) à Bar, en pineau ; 30 fr. l'hectolitre à Verdun ; 15 fr. la pièce de vert-plant (Bar).
1822.	120 fr.	— (180 litres) à Bar, en pineau ; 25 à 50 fr. l'hectolitre à Verdun ; 50 fr. la pièce de vert-plant (Bar).
1823.	72 fr.	— (180 litres) à Bar, en pineau ; 25 fr. l'hectolitre à Verdun ; 30 fr. la pièce de vert-plant (Bar).
1824.	72 fr.	— (180 litres) à Bar, en pineau ; 15 à 20 fr. l'hectolitre à Verdun ; 30 fr. la pièce de vert-plant (Bar).
1825.	130 fr.	— (180 litres) à Bar, en pineau ; 25 à 100 fr. l'hectolitre à Verdun ; 60 fr. la pièce de vert-plant (Bar).
1826.	30 fr.	— (180 litres) à Bar, en pineau ; 5 à 9 fr. à Verdun ; 13 fr. la pièce de vert-plant (Bar).
1827.	60 fr.	— (180 litres) à Bar, en pineau ; 8 à 40 fr. l'hectolitre à Verdun ; 15 fr. la pièce de vert-plant (Bar).
1828.	30 fr.	— (180 litres) à Bar, en pineau ; 15 à 50 fr. l'hectolitre à Verdun ; 20 fr. la pièce de vert-plant (Bar).

1829.	30 fr. la pièce (180 litres) à Bar, en pineau ; 8 à 10 fr. l'hectolitre à Verdun ; 15 fr. la pièce de vert-plant (Bar).	
1830.	40 fr. — (180 litres) à Bar, en pineau ; récolte nulle à Verdun.	
1831.	Récolte presque nulle à Verdun.	
1832.	25 à 30 fr. l'hectolitre à Verdun.	
1833.	8 fr. —	10 à 15 fr. à Ville-en-Woëvre.
1834.	20 à 60 fr. —	6 fr. 50 à 7 fr. 50 Sous-les-Côtes.
1835.	—	20 à 25 fr. —
1839.	66 fr. —	
1842.	25 à 40 fr. —	20 à 25 fr. à Ville-en-Woëvre.
1844.	30 à 44 fr. —	
1845.	20 à 22 fr. —	20 à 25 fr. —
1846.	30 à 46 fr. —	22 à 37 fr. —
1847.	15 fr. —	10 fr. —
1848.	25 fr. —	10 à 12 fr. 50 —
1849.	25 fr. —	
1850.	15 fr. —	
1851.	15 à 18 fr. —	
1852.	30 fr. —	15 fr. à Ville-en-Woëvre.
1853.	25 fr. —	
1854.	50 fr. —	37.50 à 40 fr. à Ville-en-Woëvre.
1855.	50 fr. —	
1856.	45 fr. —	
1857.	35 à 50 fr. l'hectolitre à Verdun.	
1858.	20 à 25 fr. l'hectolitre.	10 fr. dans le Barrois.
1859.	25 à 40 fr. —	20 fr. à Ville-en-Woëvre.
1860.	25 à 30 fr. —	20 à 25 fr. Sous-les-Côtes.
1861.	34 à 50 fr. —	35 fr. à Ville-en-Woëvre.
1862.	30 fr. —	
1863.	30 fr. —	
1864.	25 fr. —	22 fr. Sous-les-Côtes.
1865.	25 à 40 fr. —	25 fr. — 30 fr. à Thillot.
1866.	17 fr. 50 —	12 fr. 50 Sous-les-Côtes.
»	12 fr. 50 —	à Thillot.
1867.	30 fr. —	à Verdun ; 20 à 24 fr. Sous-les-Côtes.
»	23 fr. —	à Thillot.
1868.	27 à 30 fr. —	à Verdun ; 30 fr. dans le Barrois.
»	27 fr. 50 —	à Thillot.
1869.	25 fr. —	à Verdun ; 25 fr. à Crue ; 27 fr. à Thillot.
1870.	27 fr. 50 —	à Thillot ; 25 fr. à Ville-en-Woëvre.
1871.	30 fr. —	à Verdun ; 20 fr. à Thillot.
1872.	40 fr. —	à Verdun ; 30 dans le Barrois ; 26 à Thillot.
1873.	50 fr. —	à Verdun ; 43 fr. à Thillot.
1874.	15 à 20 fr. —	à Verdun ; 20 à 30 à Belleville ; 33 à Thillot.
1875.	40 fr. —	à Verdun ; 36 fr. à Herbeville ; 17 à Thillot.
1876.	35 fr. —	à Glorieux ; 25 fr. à Thillot.
1877.	53 fr. —	à Bayonville ; 22 fr. 50 à Thillot.
1878.	55 fr. —	à Bayonville ; 27 à 30 à Bar ; 20 à Thillot.
1879.	52 à 55 fr. —	à Bar-le-Duc ; nul à Thillot.

1880.	50 fr.	l'hectolitre à Bar-le-Duc ; 42 fr. 50 à Thillot.
1881.	32 fr. 50	— à Thillot.
1882.	25 fr.	— —
1883.	27 fr. 50	— —
1884.	45 fr.	— —
1885.	32 fr. 50	— —
1886.	35 fr.	— —
1887.	32 fr. 50	— —
1888.	25 fr.	— —
1889.	27 fr. 50	— —
1890.	35 fr.	— —

De 1781 à 1830, le prix moyen de la pièce (180 litres) de pineau a été de 77 fr. 50.

Le maximum a atteint 200 fr. en 1815 ; le minimum n'était que de 31 fr. en 1705-1826-1828 et 1829.

Le vin produit par le vert-plant, cépage introduit dans le Barrois vers 1815 s'est vendu 72 fr. la pièce (180 litres) en 1818 et seulement 15 fr. en 1821-1829-1830.

D'après M. Pagès, le vin de Thillot s'est vendu en moyenne 22 fr. l'hectolitre de 1843 à 1865 ; 25 fr. 30 de 1865 à 1879 et 30 fr. 25 de 1880 à 1890 (10 ans).

M. Pierre d'Heudicourt estimait que le prix de vente du vin avait été, en moyenne, de 20 fr. l'hectolitre de 1856 à 1866.

Relevé du produit à l'hectare et du prix du vin de 1878 à 1910, pour la commune de Saint-Maurice (Meuse).

Heures	Récolte moyenne à l'hectare.	Prix à l'hectolitre.
1878	89	18
1879	4	8
1880	12	40
1881	24	26
1882	36	25
1883	40	25
1884	75	35
1885	60	25
1886	8	25
1887	40	27,50
1888	45	25
1889	60	32,50
1890	36	32,50
1891	19	30
1892	60	40
1893	60	35
1894	40	22,50
1895	30	40
1896	100	20
1897	40	30

Heures	Récolte moyenne à l'hectare.	Prix à l'hectolitre.
1898	30	30
1899	70	25
1900	48	30
1901	70	15
1902	30	20
1903	40	27
1904	60	30
1905	40	20
1906	35	20
1907	40	25
1908	30	20
1909	30	15
1910	»	»

Pour les vignes, en 1892, la valeur moyenne de l'hectolitre était de 45 fr. 08 ; pour Meurthe-et-Moselle de 44 fr. 58, et pour la Meuse de 46 fr. 09.

Après ces quelques aperçus, il faut connaître la quantité de la production annuelle, par département, des vignobles lorrains, mais nous ne pourrions fournir des chiffres certains qu'à partir de 1888 :

Années.	Récolte en hectolitres	
	En France.	En Lorraine.
1888.	30.102.151	719.710
1889.	23.123.572	916.369
1890.	27.416.327	542.025
1891.	30.139.755	491.966
1892.	29.082.134	500.889
1893.	50.069.770	982.030
1894.	39.852.809	698.507
1895.	26.687.575	389.814
1896.	44.656.153	1.567.881
1897.	32.350.722	571.258
1898.	32.282.359	684.422
1899.	47.907.680	763.992
1900.	67.352.261	1.030.757
1901.	57.963.514	1.149.876
1902.	39.883.783	596.272
1903.	35.402.336	878.879
1904.	66.016.567	1.608.254
1905.	56.666.104	273.617
1906.	52.079.052	463.043
1907.	66.070.273	499.068
1908.	60.542.265	506.526
1909.	54.445.860	141.456
1910.	28.629.594	24.109

Production du Vin par département (1).

	Meurthe-et-Moselle.	Meuse.	Vosges.
1888	414.127	148.476	157.717
1889	493.200	253.084	170.085
1890	304.712	160.541	66.772
1891	312.147	96.594	83.235
1892	364.528	174.931	61.430
1893	546.509	297.898	137.623
1894	376.701	186.050	135.656
1895	161.986	130.241	97.587
1896	855.526	428.993	283.362
1897	366.915	154.806	59.537
1898	395.586	168.751	120.085
1899	429.214	210.247	124.531
1900	559.923	210.740	260.094
1901	603.742	350.667	185.467
1902	315.338	188.195	92.749
1903	509.064	211.339	158.466
1904	956.744	395.040	256.470
1905	117.298	43.759	112.560
1906	266.070	79.973	117.000
1907	271.261	97.807	130.000
1908	352.846	108.989	44.692
1909	130.917	61.120	9.419
1910	22.883	981	245

Sur un ensemble d'années de 22 ans comme celui qui précède, il est possible de fixer des moyennes décennales de production assez stable :

	Meurthe-et-Moselle.	Meuse.	Vosges.
De 1888 à 1898 . . .	435.840	219.583	114.119
De 1898 à 1908 . . .	490.935	236.194	166.335

Voici, en particulier, l'évaluation en hectolitres dans le département des Vosges, en 1845, d'après Lepage (2).

ARRONDISSEMENT DE NEUFCHÂTEAU.

Canton de Bulgnéville	6.880 hectolitres.
— Châtenois	12.040 —
— Coussey.	13.000 —
— Lamarche	38.360 —
— Neufchâteau	15.720 —

(1) BOHIN, p. 25.

(2) LEPAGE : *Le Département des Vosges*, t. I, p. 985.

ARRONDISSEMENT DE MIRECOURT.

Canton de Charmes	29.560	hectolitres.
— Darney	11.720	—
— Dompaire	14.280	—
— Mirecourt	17.880	—
— Monthureux-sur-Saône . .	4.600	—
— Vittel.	12.760	—

ARRONDISSEMENT D'EPINAL.

Canton de Bains	»	hectolitres.
— Bruyères	»	—
— Châtel	7.040	—
— Epinal	400	—
— Rambervillers	7.230	—
— Xertigny	»	—

ARRONDISSEMENT DE SAINT-DIÉ.

Canton de Brouvelieures.	»	hectolitres.
— Saint-Dié	»	—
— Corcieux	»	—
— Fraize	»	—
— Gérardmer.	»	—
— Raon-l'Etape.	»	—
— Saales	»	—
— Schirmeck.	840	—
— Senones.	»	—

ARRONDISSEMENT DE REMIREMONT.

Canton de Plombières	»	hectolitres.
— Ramonchamp.	»	—
— Remiremont	»	—
— Saulxures	»	—

RÉCAPITULATION PAR ARRONDISSEMENT.

Arrondissement de Neufchâteau . . .	86.000	hectolitres.
— Mirecourt	90.800	—
— Epinal	14.760	—
— Remiremont	»	—
— Saint-Dié	840	—

Total pour le département. 192.400 hectolitres.

M. Lepage donne en outre l'évaluation suivante, en argent, de la Vigne, à cette époque, pour les Vosges :

ARRONDISSEMENT DE NEUFCHATEAU.

Canton de Bulgnéville	68.800 francs.
— Châtenois	120.400 —
— Coussey	130.000 —
— Lamarche.	383.600 —
— Neufchâteau.	157.200 —

ARRONDISSEMENT DE MIRECOURT.

Canton de Charmes	295.600 francs.
— Darney.	117.200 —
— Dompain.	142.800 —
— Mirecourt.	178.800 —
— Monthureux-sur-Saône.	46.000 —
— Vittel	127.600 —

ARRONDISSEMENT DE SAINT-DIÉ.

Canton de Schirmeck.	8.400 francs.
------------------------------	---------------

ARRONDISSEMENT D'EPINAL.

Canton de Châtel	70.400 francs.
— Epinal.	4.000 —
— Rambervillers	73.200 —

ARRONDISSEMENT DE REMIREMONT.

Canton de Plombières	» francs.
— Ramonchamp	» —
— Remiremont.	» —
— Saulxures	» —

RÉCAPITULATION PAR ARRONDISSEMENT.

Arrondissement de Neufchâteau . .	860.000 francs.
— Mirecourt.	908.000 —
— Epinal	148.600 —
— Saint-Dié	8.400 —
— Remiremont	» —

En 1887, année fort mauvaise, la récolte viticole vosgienne n'atteint que les chiffres suivants, d'un rendement très faible (1) :

(1) Louis, p. 120.

	Surface cultivée.	Production totale.	Produit moyen par hectare.	Valeur totale de la production.	Valeur moyenne de l'hectolitre.
	hectares.	hectolitres.	hectolitres.	fr. c.	fr. c.

Vignes de quatre ans et au-dessus.

Vosges.	5.977	39.567	6.67	1.532.355	33.42
France entière . .	1.661.730	29.108.212	17.51	1.167.645.381	40,11

Vignes de moins de quatre ans.

Vosges.	115	532	4.63	19.966	37.53
France entière . .	245.800	1.278.000	6.11	56.820.050	44.45

TOTAUX.

Vosges.	6.092	40.599	6.63	1.352.321	33.46
France entière . .	1.907.550	30.386.234	16.24	1.224.465.440	40.29

Quant au produit moyen à l'hectare, il est difficile d'en donner un chiffre approximativement exact.

Selon Bouvier, dans les Vosges, le produit normal aurait été, en 1834, de 16 hectolitres à l'hectare; d'après Louis, en 1850, le rendement moyen était de 40, alors que de 1872 à 1882, il était de 33, et que de 1882 à 1900 il descendait à 20 ou 22, avec une moyenne, en 1892, de 12 h. 45.

En 1887, Louis (1) donne, pour les divers cantons vosgiens, les rendements moyens suivants :

Cantons.	Surface cultivée en vignes.	Produit moyen par hectare.	Valeur moyenne de l'hectolitre.
	hectares.	hectolitres.	francs.
Châtel	195	Presque nul.	36
Epinal	10	3	28.30
Rambervillers	164	1.36	30.25
Charmes	1.083	6	35
Darney.	112	5.26	31
Dompaire.	896	6.15	46
Mirecourt.	767	6.22	33
Monthureux.	111	5.50	35
Vittel	486	9	31.20
Bulgnéville	252	8.28	35
Châtenois.	169	7.93	33.50
Coussey	264	9.25	29.50
Lamarche.	1.073	14.64	36
Neufchâteau.	343	3.50	30

(1) Louis, *op. cit.*, tome V, p. 119.

En Meurthe-et-Moselle, dans le Toulais, en 1848, d'après Denis (1), le produit par hectare fut de 60 hectolitres, le prix moyen de l'hectolitre étant de 10 francs et la valeur du produit à l'hectare de 600 francs. De 1875 à 1879, le produit moyen était de 50 hectolitres ; en 1892 il alla à 21 h. 70. En 1896, il monta jusqu'à 53, et, depuis 1900, il est tombé à 23, 19, 12 et même 2 hectolitres, pour arriver à 0.

Quant à la Meuse, elle a donné à peu près les mêmes rendements.

Il ne faut pas oublier, d'ailleurs, que la production en vin dépend d'une quantité de facteurs, tels que la nature du sol et des cépages, qui sont plus ou moins rémunérateurs, le fondement des systèmes culturaux et les soins donnés, pour ne parler que des principaux. N'a-t-on pas vu des cépages très productifs fournir, dans nos régions, plus de 100 hectolitres à l'hectare, alors que les petites races n'arrivent que bien péniblement à dépasser 15 à 20 hectolitres. Pour traiter ce sujet d'une façon exacte, il faudrait donc s'astreindre à dresser une liste de rendement annuel par vignoble, et même par clos, et l'on voit à quel travail il serait nécessaire de se livrer, et qui, du reste, serait souvent même impossible d'établir !

Nous constaterons simplement, avec M. J. Bohin (1), que d'une façon générale les vignes rapportaient plus autrefois, comme il ressort du tableau suivant, donné par cet auteur pour la Meuse :

1804	124.596 hectolitres.	1904	395.400 hectolitres.
1805	209.330 —	1905	43.759 —
1806	488.692 —	1906	79.973 —
1807	499.333 —	1907	97.807 —
1808	310.901 —	1908	108.989 —

Soit pour la période quinquennale 1804-1809, 1.643.852 hectolitres, et pour celle 1904-1909, 745.568 hectolitres.

Il y a entre ces deux périodes une différence de près d'un million d'hectolitres ! Et nous n'avons pas voulu comparer 1909 et 1910 avec 1809 et 1810, le résultat eut été encore plus défavorable.

(1) DENIS, *op. cit.*, p. 56.

CHAPITRE IX

Des divers modes d'exploitation de la Vigne. — Salaires des ouvriers. — Frais de culture.

Le mode et les conditions d'exploitation de la Vigne ont varié suivant les diverses époques, et ils se ramènent à deux types : le Métayage et la Culture à forfait, sans parler, bien entendu, du simple travail à la journée, pratiqué conjointement avec les deux genres ci-dessus.

1° Métayage.

Dans le Métayage, le vigneron, pour prix de son travail, reçoit une partie de la récolte fixée par le contrat. Nous trouvons à ce sujet, dans la Monographie de M. Ch. Guyot : *Le Métayage en Lorraine avant 1789*, de fort intéressants documents.

Aux ^{xvii}e et ^{xviii}e siècles, le propriétaire qui confiait de la sorte son exploitation à des vignerons, touchait tantôt un tiers de la récolte, tantôt la moitié, comme le fait résulte de différents manuscrits des Archives départementales de Meurthe-et-Moselle (1).

Le partage à mi-fruit était, d'après M. Guyot (2), en somme assez rare, le vigneron ayant presque toujours d'autres avantages accessoires jusqu'au ^{xviii}e siècle. C'est ainsi qu'à Tincry, le Prieur de Viviers ne conservait qu'un tiers de la récolte en 1766 et moitié en 1725. A Bruley en 1715 et à Bosserville vers 1720, on traitait par moitié.

Quant à l'opération du partage des raisins, il se faisait de deux

(1) H. 1610, G. 179, H. 749.

(2) D^e, page 6.

manières, soit à la vigne, soit au pressoir. A la vigne, écrit M. Guyot (1), « on décharge alternativement dans la voiture du propriétaire, un « tendelin » sur deux ou trois. Pour éviter toute fraude, nous voyons stipuler à Bruley que le préposé du propriétaire choisira les tendelins, qui devront appartenir à son maître. Dans l'autre système, on met au bouge toute la récolte de raisin, et le partage a lieu en deux fois, pour le vin de cuvée ou de « goutte » et pour celui de pressoir.

« C'est ce que l'on exprime dans les marchés de vigneron de Bosserville, en disant que le vin se partage « au toc ».

« Quand la fabrication du vin se fait ainsi en commun, le maître fournit, nécessairement, tous les ustensiles de la bougerie ; en compensation les marcs lui sont attribués pour la distillation de l'eau-de-vie ; de plus, il se réserve, d'ordinaire, la faculté de racheter au métayer sa part de récolte, suivant un prix fait à l'avance, ou au prix courant de la Saint-Martin prochaine, ou à la taxe *d'hoste*, c'est-à-dire d'après le tarif officiel imposé aux marchands et cabaretiers pour leurs achats ». Il y avait, du reste, presque toujours un compte ouvert entre le vigneron et le propriétaire. Celui-là, très absorbé par cette culture, ne demandait pas mieux, généralement, de se procurer le blé, principal élément de sa nourriture, près de celui-ci, et, au bout de chaque année, l'on établissait les comptes, en réglant la différence par une délivrance supplémentaire de vin, suivant les cas.

La fourniture des échalas, qui a toujours été une grosse dépense, était réglementée spécialement. Les intéressés y participaient toujours, mais dans des conditions variables. Maintes fois le propriétaire, qui avait des forêts à lui, fournissait le bois en nature, et, en retour, c'était au vigneron à le travailler et à le mettre en œuvre. D'autres fois, le vigneron supportait, à lui seul, cette lourde charge, mais il recevait alors quelques compensations. La paille était toujours fournie par lui, ainsi que le paiement du « bangard », à l'époque de la maturité des fruits. Est-il nécessaire de dire que le métayer avait le devoir de donner tous ses soins à

(1) D^o, page 6.

la vigne qui lui était confiée. Cette obligation est tellement naturelle que dans les contrats il n'en était souvent pas même question. Tout au plus (1) voyons-nous rappeler, à Bosserville, que toutes les façons des travaux de la terre doivent être déterminées, au plus tard, à la Magdeleine. Plus fréquemment se trouve relatée la défense de propager les plants de raisins blancs aux dépens des noirs. Une prohibition, très souvent renouvelée, a pour but de supprimer toute plantation de légumes, racines, arbres ou arbrisseaux, dans l'intervalle des ceps de vigne.

Autant, jusqu'à la vendange, la main-d'œuvre était fournie exclusivement par le métayer, autant, ce moment venu, il était d'usage que chacun se procure le personnel nécessaire à l'enlèvement de la récolte respective. En général, le maître payait un tiers, ou même la moitié des ouvriers employés, mais souvent, pourtant, les porteurs de tendelins seuls étaient à sa charge.

Quant aux charrois, au pressurage, à la fabrication des vins, diverses conventions entraient en ligne de compte. Certains baux en chargeaient complètement le métayer, alors même que le partage des fruits avait eu lieu à la vigne, mais d'après M. Ch. Guyot, il n'en était ainsi que quand le vin, et non le raisin, était partagé entre le métayer et le propriétaire.

Les améliorations à apporter dans l'exploitation sont un côté assez délicat dans ces questions. Il ressort des lignes que consacre M. Guyot à ce sujet, que dans le cas où la vigne était concédée en bon état à un preneur, celui-ci était tenu de la rendre de même, sans que le maître rembourse aucune indemnité, « car il s'agit d'une obligation stricte commune à tout locataire (2) ».

Les travaux qui visaient à la fois l'entretien et l'amélioration, ou même le renouvellement entier ou partiel d'une plantation, étaient souvent litigieux. Autant, en effet, le partage de la terre incombait souvent au métayer, autant les engrais étaient habituellement fournis par le propriétaire, qui ne laissait « à son associé que les charrois et l'épandage ».

(1) GUYOT, p. 8.

(2) Do, page 8.

Le métayer, en ce qui concernait les améliorations apportées aux cépages, recevait généralement une indemnité en nature ou en argent, n'étant pas toujours appelé à en bénéficier par la suite. Maintes fois il était logé et on lui concédait, autour de son habitation, un terrain dans lequel il pouvait s'adonner à la culture maraîchère.

Les baux renouvelables avaient une durée assez courte, allant de 3 à 9 années. Les preneurs cultivaient, en général, avec leurs enfants et travaillaient en moyenne de 1/2 à 3 ou 4 jours (le jour valant 20 ares 4), suivant les forces de chaque famille.

L'entrée en jouissance des locataires-métayers des vignes avait lieu immédiatement après la vendange, alors que la date du bail n'était que du 23 avril suivant. C'était donc à eux qu'incombait l'arrachage des pesseaux et leur mise en *mouilles*.

2° *Exploitation à forfait.*

Dans notre pays, surtout depuis la Révolution, l'exploitation de la vigne a presque toujours lieu à forfait. Elle est confiée à un vigneron, qui, pour un prix unique fixé d'avance, se charge de toute la culture depuis la Saint-Martin (11 septembre) ordinairement jusqu'à la vendange incluse.

Le prix est touché par à-comptes, qui portent le nom de *termes*, à la Chandeleur (2 février), à Pâques, à la Madeleine (22 juillet) et à la vendange.

En plus du prix principal, le vigneron touche une somme supplémentaire pour chaque cent de *provins* mis en terre.

La conséquence en est que, souvent, le vigneron cultivait de moins en moins bien, alors que pour augmenter son gain, il faisait à tort et à travers des milliers de provins, sans s'occuper de la question de savoir si la vigne était en état de les recevoir.

Souvent de petits propriétaires-vignerons se louaient pour *faire les vignes* d'autres propriétaires et s'assuraient, de la sorte, du travail pour toute l'année.

Pour mieux faire connaître la nature de ces contrats, nous en

publierons ici quelques-uns, remontant à des époques différentes, mais qui se rapprochent beaucoup, sinon par leurs libellés, du moins par leur esprit, de tous les autres, même de ceux de notre époque.

Le premier est daté de 1699 et il est extrait du Registre du Couvent de Dieulouard (1). Il est ainsi conçu :

« Ce jourdhuy 14^e november 1698, les soubsignés et soubmarqués vigneronns habitans de Dieulouard comparans ensemble au Monastère des Révérends P. P. Religieux Bénédictins dudit lieu, ont convenu et fait marchais ensemble avec le Rd. Père Laurent Champeney, Prieur au dit Monastère comme s'ensuit, sçavoir : les dits vigneronns, chacun dans leur propre et privé noms, pour eux promettons et par ses présents s'obligent à bien façonner et dheubment cultiver dans bonnes saisons et temps propre à travailler chaquns les diverses cantons des vignes dans les vignes dudit Dieulouard appartenans aux dits Religieux, selon qu'ils ont accepté et sont enrollés dans le journal des vigneronns au dit Monastère y employés deux labeurs avec la feüne et un ez grosses terre avec la bêche, et le troisième avec la howette, jeter hault la terre au premier labeur au moins, nettoyer les hayes et brussailler au long des sentes joyndans les dites vignes, mettre des jeunes plants, s'il y en manque en quelques endroits (faire rapport au dit Prieur s'ils trouvent des plants barbettes arrachés ou autres dommage apein d'y répondre), et généralement faire et donner tous les droicts aux dites vignes selon la coustume ordinaire. Et ce, moyennant la valeur de soixante frans barrois pour chacun journaux de dix ommées, qui leur sera payé ou en argent, bled, froment, orge ou avoine, comme les dits Religieux pourront mieux faire à cause de la rareté des grains, et comme les dits vigneronns auront besogne quand il leur sera dheus pour leurs ouvages, la toute au pris comme il sera vendue dans le temp au marchais du Pont-à-Mousson ou à Dieulouard, et mesme quelque pt, p. advance si faire se pourra, laquelle payment ledit sieur Prieur s'oblige faire au plus tard à trois payements égaux, qui seront à la Purification, Pâske et Saint Jean le Baptist, le tout soub obligation de payer l'intérêt causé de part et d'autre si les parties ne satisfassent point aux contenus y spécifiés. En foy de quoy ils ont signez et marquez le jour et année susdit. Ainsi signé, lecture fait. »

Le second bail, qui remonte à l'année 1718, concerne encore l'Abbaye des Bénédictins de Dieulouard (2).

« Ce jourdhuy, 6 febvrier de l'an 1718, les soussignéz et comparans en personne cy-soubmarquez vigneronns, tous habitants au dit Dieulouard, au Monastère des RR. PP. Bénédictins dudit lieu, ont ensemble convenus avec le Révér. Père D. Laurent Champeney de nouveau Prieur, établis comme s'en suit, sçavoir : Chacun des dits vigneronns, chacun pour soy et en son nom, promette et s'oblige de bien et d'heubment, et en des saisons propres, à tra-

(1) *Archives du département de Meurthe-et-Moselle*, H. 84.

(2) *Do*, H. 84.

vailler, cultiver et façonner les différens cantons de vignes appartenans audit RR. PP., au ban et finage du dit lieu, conformément aux peices, qu'ils ont acceptez cy-bas, sçavoir : Leur donner deux labeurs avec la feïne ez menues terres, et la 3^e avec la houëtte, en jettant la terre toujours en haut, de bien nettoyer au long des sants à pied, employer des plantes en des endroits nécessaires, faire leurs rapports de dommages qui se trouveront faites dans leurs différens cantons pendant leur travail, à peine d'y répondre chacun de son canton, et ce moyennant la somme de six livres argent au cours de Lorraine et douze boisseaux de bled moytiè froment, moytiè bon moyetange, qui leur sera délivrez pour chacun journaux des dix ommées et payez en quatre égaux, sçavoir : la 1^{re} au commencement du mois de mars, la 2^e en arvril ou maye, la 3^e au mois de juin et la dernière à la fin de leurs ouvrages convenus. Et ce soub peine de part et d'autre de tous dépens, dommages et intérêt. En foy de quoy ont signez ou soubmarquez, lecture faite au dit Couvent les jour et année susdits ».

Suivent les signatures et marques.

Une pièce, datant du 11 juin 1764 (1), renferme le bail suivant :

« Ce jourdhuy 11 juin 1764, je soussigné procureur de la Maison de Ménil, ai engagé le nommé Joseph Bagard, vigneron, pour façonner la vigne et les treilles de Léomont pendant trois, six ou neuf années, au choix et consentement des Religieux de la ditte Maison de Ménil, dont la première commencera après les vendanges faites, c'est-à-dire au 1^{er} novembre de la présente année 1764, pour finir à pareil jour quand les dits Religieux voudront, à charge par ledit Bagard de bien cultiver et façonner lesdittes vigne et treilles en leur donnant, les trois cultures ou labeurs ordinaires en temps et saison convenables. Ne pourra planter, ledit Bagard, aucun légume dans la ditte vigné comme aricots, navet,..., Sera attenu, le même, de façonner les pailles, qui luy seront délivrées par le fermier de Léomont pour lier la vigne, d'entretenir les treilles et de relever les échalas, à charge par la Maison de Ménil de luy fournir les bois et clous nécessaires pour le sujet. Sera payé, ledit Bagard, à raison de dix écus par jour, c'est-à-dire que, pour année, il aura soixante et dix écus de Lorraine en trois termes et trois payemens de chacun 65 livres par année, sçavoir : aux festes de la Purification, de Paques et de la Magdelaine. Tous les provins, qu'il mettra en terre, luy seront payés à raison de 15 sols 6 deniers le cent sans aucune réserve. La terre qu'il portera dans les vignes, luy sera payée à raison de 26 sols la toise en quarré. Jouira du logement dans la maison destinée au vigneron, qu'il entretiendra des réparations locatives et aussi d'une chenevière scituée près l'abreuvoir, comme aussi d'un autre côté du grand verger ; partagera avec le fermier de Léomont les fruits, que pourront produire les arbres plantez près la porte de la vigne ; recevra, le dit fermier de Léomont, chaque année, un demy-cent de fagots, permettra enfin au berger de Léomont de cuire son pain dans le four de la maison du vigneron.

Fait à Ménil les jour et année avant dits étant signés :

D. Placide GORMAND, Procureur
Joseph BAGARD.

(1) *Arc. dép. M.-et-M.*, H. 232.

Il s'est trouvé, après livraison faite de notre vigne de Léomont qu'il y a sept jours non compris les treilles, qui ont passé pour un demy jour ; ainsi c'est 7 jours 1/2. Cette livraison a été faite par Antoine Gérard, en l'an 1764, comme arpenteur juré, selon la notte insérée icy. Ainsi il aura dorénavant 75 livres chaque terme ».

Nous releverons enfin ce dernier contrat, libellé au 10 avril 1789 (1) :

« Ce jourd'huy dix avril 1789, le nommé Nicolas Barbier s'est engagé à façonner et cultiver la vigne de Jean Chevillet, à raison de 92 livres par terme. Il ne plantera aucuns légumes dans le corps de la vigne, fera les cultures en tems et saison convenables, entretiendra les murs lorsqu'il y aura quelques brèches, pour gouy on luy permettra, au bout de l'année, une gratification proportionnée à son travail. Et comme le fermier deffunt à déjà perçu sa termine de Pâques, il est convenu qu'il auroit, pour celle-ci, seulement 62 livres cours de Lorraine. Lorsque l'on renouvelera le bail de Ceintrey, ou réservera 20 bottes de paille de seigle pour la ligature de la vigne, et, après lecture faite, les parties ont consenti et signé.

Fait double à Flavigny les jour et an que dessus, le présent traité fait pour tout le tems qu'on sera content du vigneron.

Signé : N. BARBIER.

Il a reçu à l'instant un gros écu à compte, puis deux réseaux de bled, des planches pour une chambre, où le plancher manquait, des tuiles pour la toiture. J'ay dit au vitrier d'y aller pour racomoder les fenêtres. La carte ci-jointe regarde l'ancien vigneron, qui vient de mourir. Les enfans n'ayant pu faire la vigne, ils sont sortis. On a été obligé de leur faire remise d'une partie de leur bled ; avec l'autre on a payé la terre, qu'ils ont porté et les provins qu'ils ont fait. La vigne est un peu négligée ; il faudra avoir l'œil sur le nouveau vigneron et tacher de remettre la vigne en état.

De compte fait avec Nicolas Barbier pour tout ce qui lui est redu de sa termine de Paque à la Magdelaine, il n'est redevable de rien, ni la maison vers luy ».

Arrêté ce 24 Mai 1789.

Signé : BARBIER.

C'est ainsi que, durant plusieurs siècles, les vignes furent exploitées en Lorraine ; mais ces familles, qui s'adonnaient, de génération en génération, à cette culture, ont hélas disparu, et, nous le verrons, c'est là une des nombreuses causes de la décadence dont nous souffrons aujourd'hui. Le travail de la vigne est du reste, il ne faut pas se le dissimuler, très dur et très fatigant,

(1) *Arc. dép. M.-et-M.*, H. 162.

surtout dans les vignobles en forte pente ; l'homme y travaille presque toujours baissé, aussi est-il courbé de très bonne heure, comme l'établissent les statistiques médicales. En raison de ce danger, les enfants ne doivent pas être employés de trop bonne heure à ces travaux et la loi scolaire présente dans ce cas une réelle utilité au point de vue de la préservation physique. Il ne faut toutefois rien exagérer, car malgré tout, les populations viticoles, élevées et vivant au grand air, ont une constitution saine et robuste, surtout si on les compare à celles qui fréquentent les usines.

3° Salaires de la main-d'œuvre.

Si nous passons ensuite à l'examen du prix de la main-d'œuvre depuis le xvi^e siècle, nous en trouverons les éléments dans les deux tableaux suivants empruntés à M. Ch. Guyot.

Le premier a trait aux salaires viticoles, tant au moment des vendanges que des autres travaux de la vigne, pour lesquels les ouvriers n'étaient pas nourris.

ANNÉES	VENDANGES		VIGNES	
	Salaires à la journée.		Salaires à la journée.	
	Hommes.	Femmes.	Hommes.	Femmes.
1526-1550	0,45	»	0,93	«
1551-1575	«	»	0,91	0,70
1576-1600	0,76	»	1,01	0,64
1601-1625	»	0,58	»	»
1626-1650	»	»	1,07	0,70
1651-1675	1,03	0,75	»	»
1676-1700	»	0,83	»	0,83
1701-1725	0,95	0,76	0,96	»
1726-1750	»	0,74	0,82	»
1751-1775	0,82	0,82	1,07	0,70
1776-1800	0,84	0,76	0,90	0,84
1801-1825	»	»	»	»
1826-1850	1,20	1,00	1,75	1,00
1851-1871	1,50	1,20	2,50	1,75
1872-1885	2,00	1,50	3,00	2,00

Le second tableau donne, depuis 1525, le gain journalier de chaque porteur à la vendange, toujours sans être nourri.

Années.	Porteur à la vendange.
1526-1550. . . .	0 fr. 74 par journée de travail.
1551-1575. . . .	» » —
1576-1600. . . .	0 fr. 94 —
1601-1625. . . .	1 fr. 10 —
1626-1650. . . .	1 fr. 27 —
1651-1675. . . .	1 fr. 09 —
1676-1700. . . .	1 fr. 14 —
1701-1725. . . .	1 fr. 42 —
1726-1750. . . .	1 fr. 24 —
1751-1775. . . .	1 fr. 22 —
1776-1800. . . .	1 fr. 17 —
1801-1825. . . .	» » —
1826-1850. . . .	2 fr. 00 —
1851-1871. . . .	2 fr. 50 —
1871-1885. . . .	3 fr. 00 —

Ces dernières années, soit pour travailler la vigne, soit pour porter à la vendange, le prix moyen de journée d'hommes était de 2 fr., d'après M. Voinier, et de 1 fr. 50 pour les femmes, mais, cette fois, en nourrissant en plus les employés et en donnant aux hommes souvent jusqu'à 3 litres de vin, ce qui constituait une réelle dépense.

De son côté, Jean Bohin reproduit certains tarifs de salaires intéressants, concernant les vignobles de la région, et que nous donnons.

De ces chiffres, se dégage un fait indéniable : l'augmentation croissante du prix de la main-d'œuvre, et ce grave problème entre de plus en plus en ligne de compte. D'après l'enquête de 1866, les causes en étaient déjà dues à l'extension et à l'amélioration des cultures, au développement de l'industrie, à l'émigration des habitants des campagnes vers les villes, à la diminution du nombre d'enfants et enfin à la rémunération plus avantageuse donnée par l'industrie à la main-d'œuvre. Il n'est pas rare aujourd'hui de trouver des villages qui aient perdu jusqu'à la moitié de leur population. On peut citer comme exemple la commune bien con-

nue de Mont-le-Vignoble, qui, en 1848, possédait 467 habitants et qui, en 1891, n'en avait plus que 353. Tel aussi Blénod-les-Toul qui, de 1597 habitants en 1848, passait à 1250 en 1891 et à 1112 en 1910 ! Et les exemples pourraient se multiplier à l'infini.

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DE LA MOSELLE (1).

Pagny-sur-Moselle.

Travail à façon :

1830.	1 fr. 80 l'are.	180 fr. l'hectare.
1870.	4 fr. 66 l'are.	466 fr. l'hectare.
1910.	6 fr. 66 l'are.	666 fr. l'hectare.

Salaires avec nourriture :

Hommes.	1830	1 fr. 50
—	1910	4 à 5 fr.
Femmes.	1830	0 fr. 75
—	1910	2 fr. 50

VIGNOBLE DU TOULOIS.

Blénod-les-Toul.

Salaires avec nourriture :

1890	1 fr. 50 à 2 fr.
1910	2 fr. 25 à 2 fr. 50.

VIGNOBLE DU BARROIS.

Tannois.

Augmentation de 10 %.

Bar-le-Duc.

Salaires journaliers :

1900	3 fr. 50
1910	4 fr. 50

VIGNOBLE DES CÔTES DE WOÈVRE.

Saint-Maurice-sous-les-Côtes.

Salaires avec nourriture :

1900	1 fr. 50
1910	2 fr. 50

(1) BOHIN, *op. cit.*, p. 64-69.

Billy-sous-les-Côtes.

	Années.	Avec nourriture.	Sans nourriture.
Hommes . . .	1862	1 fr.	2 fr.
— . . .	1882	1 fr. 25	2 fr. 50
— . . .	1910	1 fr. 50	3 fr.
Femmes . . .	1862	0 fr. 75	1 fr. 50
— . . .	1882	1 fr.	1 fr. 75
— . . .	1910	1 fr. 25	2 fr.
Enfants . . .	1862	0 fr. 50	1 fr.
— . . .	1882	6 fr. 75	1 fr. 25
— . . .	1910	1 fr.	1 fr. 50

CÔTES SEPTENTRIONALES DE LA WOÈVRE.

Eix et environs.

Travail à façon :

1880	180 fr. l'hectare.
1900	360 fr. l'hectare.
1910	400 fr. l'hectare.

Salaires journaliers :

1880	2 fr. 50
1900	2 fr.
1910	4 fr.

VIGNOBLE DU TOULOUS.

Lagney.

Avec nourriture :

Hommes	2 fr. 50
Femmes	1 fr. 50

Mont-le-Vignoble.

L'ouvrier est nourri et reçoit 2 fr. 25 par jour.

Blénod-les-Toul.

L'homme reçoit 2 fr. 25 à 2 fr. 50 par jour, plus la nourriture.

Bruley.

Avec nourriture :

Hommes	2 fr. 25
Femmes	1 fr. 75

Le travail à façon est payé 75 fr. par jour de 21 ares.

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DE LA MOSELLE.

Pagny-sur-Moselle.

L'ouvrier nourri reçoit un salaire de 4 à 5 fr. ; la femme 2 fr. 50.

Millery.

Homme	2 fr. 50
Femme	1 fr. 50
Nourriture en plus.	

Le travail à façon est payé 100 fr. par jour de 20 ares, soit
500 fr. pour un hectare.

VIGNOBLE DU BARROIS.

Bar-le-Duc.

Salaire journalier sans nourriture :

Homme	4 fr. 50
-----------------	----------

Tannois (près Ligny-en-Barrois).

Homme	3 fr. 50 à 4 fr.
Femme	2 fr. 50 à 2 fr. 75
Travail à façon : 375 fr. par hectare, non compris le sulfatage.	

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DE LA MEUSE.

Void.

Travail à façon : 125 fr. par jour.

4° Frais de création d'un hectare de vigne.

Après les indications relatives au prix de la main-d'œuvre, il nous reste à dire quelques mots des frais occasionnés par la création d'un hectare de vigne.

Nous les emprunterons notamment soit à Louis, soit à M. Prudhomme (1), qui les tenait lui-même de M. Magot, de Bar-le-Duc, tout en faisant remarquer qu'ils donnent des chiffres qui peuvent être adoptés comme moyenne pour les trois Départements lorrains, où les conditions économiques sont, dans l'ensemble, identiques.

En 1887, les frais de création d'un hectare de vigne pouvaient s'établir de la façon générale suivante :

(1) PRUDHOMME, page 322-325.

Prix du terrain.	1.000 fr.
Défoncement à la charrue.	100 fr.
Drainage	100 fr.
20.000 plants à 50 fr. le cent	1.000 fr.
Plantation à 10 fr. le mille.	200 fr.
Culture des trois premières années.	500 fr.
Echalas	500 fr.
Total.	3.400 fr.

En 1904, et plus spécialement pour les Vosges, les frais de création d'un hectare de vigne, d'après M. Charles Lafite (1), pouvaient se décomposer de la façon suivante :

Prix du terrain.	500 fr.
Défoncement	100 fr.
Drainage	100 fr.
20.000 plants	1.000 fr.
Plantation	200 fr.
Soins des trois premières années.	500 fr.
Echalas	500 fr.
Total.	2.900 fr.

5° *Frais annuels de culture.*

Quant aux frais annuels de culture pour un hectare de vigne en rapport, c'est-à-dire pour les années après la troisième, ils peuvent être estimés comme suit :

Pour les Vosges, M. L. Louis donne ces chiffres en 1887 :

Taille	40 fr.
Labours trois cultures	150 fr.
Engrais.	100 fr.
Epamprage, palissage	60 fr.
Vendange, transport	50 fr.
Fabrication du vin.	10 fr.
— de l'eau-de-vie.	50 fr.
Frais de préservation	50 fr.
Contributions	10 fr.
Intérêts du capital.	170 fr.
Total.	690 fr.

(1) LAFITE, page 362.

M. Lafite (1), pour la même région, compte en 1904 :

Taille	50 fr.
Labours	200 fr.
Engrais.	100 fr.
Epamprage et palissage	100 fr.
Vendange, transport	60 fr.
Fabrication du vin.	10 fr.
— de l'eau-de-vie.	50 fr.
Frais de préservation.	50 fr.
Contributions	20 fr.
Intérêts.	170 fr.
Total.	810 fr.

Dans la Meuse, les frais annuels se départissaient comme suit en 1781, 1810, 1830 :

	1781.	1810.	1830.
	—	—	—
Provignage.	54 fr.	66 fr.	72 fr.
Façons	75 fr. 45	98 fr.	120 fr.
Echalas	27 fr.	54 fr. 30	54 fr.
Liure.	12 fr. 30	13 fr. 50	13 fr. 50
Coups à boire.	6 fr.	7 fr. 50	9 fr.
Frais de vendange et de tonneaux.	189 fr.	180 fr.	7 fr. 20
Report de terre	70 fr. 50	78 fr.	90 fr.
Contributions.	» »	23 fr. 40	10 fr. 50
Totaux.	444 fr. 25	520 fr. 90	385 fr. 20

L'Annuaire de l'An XII indiquait que 34 ares de vignes coûtaient annuellement, pour fournitures d'échalas et de paille, culture, frais de vendange, intérêts de fonds : 120 fr., portage de terre et engrais 30 fr., total 150 fr., c'est-à-dire 450 fr. à l'hectare.

En 1866, les frais annuels étaient évalués à 600 fr. par M. Pierre, maire d'Heudicourt, et ces dépenses se décomposaient ainsi :

Culture ordinaire	400 fr.
Echalas	60 fr.
Provignage	40 fr.
Engrais.	60 fr.
Vendange.	140 fr.
Total.	600 fr.

(1) LAFITE, p. 362.

Les frais de culture à Ancerville, en 1890, étaient les suivants :

Bêchage et provignage	240 fr.
Trois binages.	135 fr.
Taille	30 fr.
Déchasselage et épluchage	45 fr.
Echasselage	30 fr.
Epamprement, liage	75 fr.
Vendange	75 fr.
Total.	630 fr.

Au Thillot, par une déclaration du Conseil municipal, en 1793, le prix à façon d'un hectare de vigne fut porté de 144 livres à 180. En 1854, il était de 240 fr. et aujourd'hui il atteint 360 fr., non compris les dépenses de vendange, d'échalas et de liure.

En 1889, M. Prudhomme donnait 130 fr. pour la façon d'une vigne de 34 ares, soit 390 fr. à l'hectare, non compris les frais d'échalas, de liure, de provignage, de vendange, de contributions, etc.

Pour Meurthe-et-Moselle, d'après nos renseignements, pris auprès de M. Voinier, maire de Bouxières-aux-Chênes, et du Baron d'Hamonville, conseiller général, à Manonville, dans une année moyenne, les frais culturaux peuvent se monter de 80 à 110 fr. le jour, c'est-à-dire de 400 à 550 l'hectare, le propriétaire ayant en plus à faire opérer le sulfatage, travail toujours onéreux, comprenant l'achat de la bouillie et la main-d'œuvre.

6° *Produit net.*

Nous empruntons au *Mémoire sur la culture de la vigne*, de M. Magot, les données ci-dessous :

Un hectare de vigne planté en *Pinot*, dans un sol moyennement fertile, peu terré, peu fumé, bien cultivé, a produit dans l'espace de 50 ans (1781-1830), en moyenne 10 pièces et demie par année, compensation faite des années heureuses avec les mauvaises.

Le prix de vente de la pièce (180 litres) a été pour la même période de 77 fr. 50 ; il en résulte que le produit brut moyen,

s'est élevé à 10 pièces 50×77 fr. 50 = 816 fr. 90. Mais, de cette somme, il faut déduire les dépenses de provignage, de façons, échalas, liure, vendange, portage de terre, fumier, contributions, se montant par an à 441 fr. Cette somme (441 fr.), retranchée de 816 fr. 90, donne pour produit net moyen de chacune des cinquante années, le chiffre de 375 fr. 90.

Si on fait pour cinquante ans le calcul des intérêts des capitaux successivement croissants et décroissants, qui représentent la valeur immobilière de cet hectare de vigne dans le même intervalle, on trouve la somme de 485 fr. 70. Soit $485,70 - 375,90 = 109$ fr. 80.

D'après M. Magot, le capital immobilier du même hectare de vigne n'aurait donc pas produit tout à fait 4 % d'intérêts.

En 1834, d'après M. Bouvier, ces frais n'étaient que de 57 fr. qui, défalqués du produit brut composé de :

30 hectolitres de vin à 30 fr.	900 fr.
50 litres d'eau-de-vie à 1 fr. 50	75 fr.
Soit au total.	975 fr.

laissaient un bénéfice net de 285 fr. par hectare.

Produit d'un hectare de vigne en plein rapport, lors d'une année moyenne :

50 hectolitres à 25 fr. l'un	1.250	ci 1.250 fr.
Valeur foncière de cet hectare.	5.000	
Rente de cette somme à 5 %	250	} ci 920 fr.
Frais annuels de contributions.	670	
Bénéfice net.		330 fr.

Malheureusement, continue Prudhomme, il n'en est pas toujours ainsi, les bonnes années sont fort rares, les mauvaises, au contraire, sont plus fréquentes ; de telle sorte que les bénéfices réalisés dans les années de grande production sont vite absorbés pendant les mauvaises.

7° Confréries.

Unis par des liens très reserrés, les vigneronns possédaient jadis un esprit de corps très spécial et tout à leur honneur. Dans le but d'en augmenter encore la force, ils avaient eu l'heureuse pensée de se réunir en associations professionnelles ou confréries,

dans lesquelles il est facile de trouver l'origine de nos Syndicats actuels autour desquels il est fait tant de bruit à l'heure présente. Pour avoir été moins tapageuses, ces corporations n'en étaient pas moins fort utiles, car il existait entre leurs membres une réelle solidarité et un sincère sentiment d'aide réciproque et de désintéressement. Il y a, si nous ne nous abusons, un intérêt réel à connaître, par le détail, les conditions d'existence et de fonctionnement de ces associations ouvrières viticoles, aussi croyons-nous bien faire en reproduisant ici, à titre d'exemple, la traduction originale des statuts de la *Confrérie de Vignerons et Tonnelliers de Boullay en l'honneur de Saint-Urbain*, extraite du Cartulaire de Boullay, déposé aux Archives départementales de Meurthe-et-Moselle. Cette pièce, écrite en vieil allemand, est fort ancienne puisqu'elle remonte à l'année 1493, et nous en devons la traduction à M. L. Hartman, agrégé de l'Université, traducteur-juré près des Tribunaux de Nancy. Nous la donnons ici en entier afin de bien lui laisser son cachet et toute sa saveur :

*Confrairie des vigneronns et tonneliers de Boullay
en l'honneur de Saint-Urbain.*

Je, Jean Nacs de St-Genore, prévôt et receveur, en ce temps, à Boulay, fair savoir et connaître publiquement, par ces présentes, à tous, en ma qualité de bailli et de prévôt de noble et gracieux seigneur Bernard de Jenge, comte de Moersse et de Saawerden, seigneur de Rodomachom et de Boulay, sur le conseil et en présence des honorables échevins et gens de justice de Boulay, en l'absence de mon gracieux et noble seigneur, et comme il convient et revient à un bailli, en vue de l'intérêt général et de celui des bourgeois en particulier, d'une part, et d'autre part, en vue du bien de la seigneurie de Boulay, de disposer, pour que toute corporation et tout métier soient placés et ordonnés d'après leur caractère spécial, sur la demande et la prière instante des honorables vigneronns et tonneliers, bourgeois et habitants de la ville de Boulay, dont les noms suivent :

— Jehan Kieffer, chef de la confrérie, Thomas Kartzen, pressureur, Ber-man Hans, Hans Lenffer fils, Hensgen Ferder fils, Hans Mathis Becker fils, Tilweber, Thilman, tonneliers, Bloisgen Hans, Thille, Willenweber, Hanns Hans, Olger fils, Henri Docker, Hanns Peder, Vierlais, Steinmetzer, Hans Scheck.

Ils devront, d'après les prescriptions des honorables gens de justice et échevins, en ce qui concerne leur métier, leur corporation et leur confrérie user, tenir et agir d'après les prescriptions ci-dessous énoncées :

Item. Tout d'abord, pour leur imposer une dévotion particulière envers le prince céleste et cher seigneur, Saint-Urbain, pape, ils devront en son hon-

neur et en l'honneur de Dieu, comme il a été d'usage jusqu'ici, dans leur confrérie, en l'église de Boulay, pour eux, leurs descendants et confrères, une fois l'an, à saisir le jour de la St-Urbain ou un autre jour convenable, faire célébrer un service divin, suivant leurs moyens et d'après la louable habitude observée jusqu'ici, sans le diminuer, mais en l'améliorant plutôt. Dans l'avenir, chacun des confrères de St-Urbain, qui est du métier et qui fait partie de la confrérie, devra se rendre aussi à la réunion dicelle, payer sa cotisation entre les mains du chef, à savoir : quatre pfennigs par homme de métier.

Item. Tous les frères faisant partie de la corporation devront, le jour de la confrérie, se rendre à l'église, et quiconque négligera ce devoir, sans raison plausible, devra, chaque fois, payer comme amende, au saint, une livre de cire et aux confrères un setier de vin. De même, chacun devra, lors de la réunion, entendre les comptes du chef de la confrérie, sous peine de la même amende.

Item. Aucun confrère ne devra user de mensonge envers les autres, pendant la réunion. Quiconque serait convaincu de cela devrait payer, comme amende, au saint, une livre de cire et aux confrères un setier de vin.

Item. Chaque couple matrimonial qui demandera à entrer dans la confrérie devra payer deux blancs et une livre de cire. Une personne seule paiera un blanc et une demie-livre de cire.

Item. Les confrères devront, tous les ans, à la St-Urbain élire un chef, pour encaisser les recettes et pourvoir aux dépenses. Il donnera aussi les ordres nécessaires à la corporation. Pour cela, le chef de la confrérie pourra s'adjoindre un valet, pris parmi les confrères, qui lui devra obéissance et qui s'acquittera des messages ou des invitations à faire à la confrérie.

Item. Un confrère qui désobéirait à son chef devra, comme amende, offrir à St-Urbain une livre de cire et aux confrères un setier de vin.

Item. Quand un confrère viendra à mourir et qui aura fait partié de la corporation, celle-ci offrira à St-Urbain, trois blancs et l'on placera à la droite du saint quatre cierges, comme lumière. Le Chef de la confrérie, en cas de mort d'un confrère, d'une consœur ou d'un de leurs enfants, devra faire savoir le fait à la corporation et inviter ses membres à porter le défunt à l'église, munis de leurs cierges, et y faire les prières prescrites donnant ainsi un exemple de confraternité. Celui qui ne se conformerait point à cet usage, s'il ne peut fournir de motif honnête, devra offrir à St-Urbain une livre de cire et aux confrères un setier de vin.

Item. Quand un confrère aura à faire un travail pressant, il pourra appeler à son aide un autre ouvrier qui sera tenu de l'aider, à condition que son travail lui soit rémunéré. Celui qui s'y refuserait ou s'y opposerait serait punissable ou devrait payer à St-Urbain une livre de cire et aux confrères un setier de vin.

Item. Quiconque ferait à l'encontre du métier d'un confrère quelque chose qui ne serait pas convenable, les confrères de ce dernier devraient prendre défense et faire punir le coupable suivant les circonstances, par une amende de cire et de vin, suivant les prescriptions, s'il y a lieu de le punir plus sévèrement, la chose en revient à mon gracieux seigneur ou à la justice.

Item. S'il arrivait que quelqu'un commandat à un confrère un travail important et que celui-ci, après avoir accepté, refusât de s'exécuter, ses confrères ayant eu connaissance du fait et l'ayant reconnu exact, devront lui faire

payer une amende d'une livre de cire pour St-Urbain et d'un setier de vin pour les confrères.

Item. Quiconque engagera un vigneron pour faire une vigne, devra, si le salaire dépasse dix blancs, offrir quatre pfennigs de Metz à St-Urbain.

Item. S'il arrivait qu'un habitant de la seigneurie de Boulay, sachant travailler du métier de vigneron, voulait travailler moyennant salaire pour autrui, ou même dans sa propre vigne, il devait entrer dans la confrérie et observer toutes les prescriptions de cette dernière. S'il ne le faisait point, aucune liberté ne lui serait garantie et il ne jouirait d'aucune protection.

Item. J'ai considéré comme juste, en ce qui concerne la corporation des vignerons de Boulay, de diminuer la dîme du vin due à mon gracieux seigneur et permets dorénavant aux confrères de Saint-Urbain, et à tous les autres bourgeois et habitants de Boulay, de vendre librement leur vin jusqu'à la fête de l'apôtre Saint-Gall, l'abbé, ou de Saint-Mathieu, l'apôtre, faisant défense de tirer ou de vendre d'autre vin que celui qui a été produit à Boulay même, sous peine de dix florins à payer à mon gracieux seigneur. Par conséquent le maire, les gens de justice, ainsi que les jurés auront à prendre les mesures nécessaires. Après ces dates on procédera comme il est d'usage dans le pays. S'il arrivait toutefois qu'il y ait une disette de vin à Boulay, et que les habitants de ce lieu ne pourraient vendre de vin, il serait permis de tirer et vendre du vin de toute provenance comme il est d'usage. De même si les gens de Boulay avaient du vin, et que sur les prescriptions des jurés ils ne voulussent pas le débiter, l'on ferait tirer du vin de toute provenance, et s'il était prouvé que l'on a refusé de vendre par ruse ou tout autre vice, les jurés pourraient prendre toute mesure utile.

Ainsi, ces prescriptions ont été faites par moi, Hans Naesen, de par mes fonctions, pour l'utilité et le bien de la confrérie de Saint-Urbain, pape, des vignerons et confrères, comme dans l'intérêt général des bourgeois et habitants de Boulay. Pour leur donner force de loi, j'ai apposé mon sceau au bas de cette lettre.

J'ai prié les honorables juges de Boulay, Jehan Schomacher, Thiela Scherrer, Mathis Weber et Walter Kromer, pour donner plus d'autorité aux présentes, de joindre leur sceau de justice au mien. Hans Naesen, prévôt de notre gracieux seigneur.

Donné le lundi après le dimanche de Jubilate, en l'année mil quatre cent nonante-trois après la naissance de N. S.

P.-S. — Quiconque sera désigné par le chef de la corporation comme presureur, devra obéir sans résistance, sous peine d'encourir une amende de cinq florins, au profit de mon gracieux seigneur, de deux livres de cire pour Saint-Urbain et une tonne de vin aux confrères. Cette obéissance est nécessaire dans l'intérêt et pour la sauvegarde des vignerons.

Traduction certifiée conforme :

Nancy, le 28 septembre 1910.

HARTMAN,
*Agrégé de l'Université,
Traducteur-Juré.*

Un peu partout en Lorraine s'établirent de ces Associations, et peu de communes viticoles ne possédaient pas une Confrérie dédiée à Saint-Urbain, à Saint-Jude, à Saint-Simon ou à Saint-Vincent, au sujet desquelles nous reproduisons encore la requête suivante (1), adressée « A Monsieur Leroux, grand vicaire de Metz pour l'établissement la confrairie Saint-Jude et Saint-Simon dans l'église de Saint-Martin du Pont-à-Mousson (*sans date*) ».

« A Monsieur Nicolas LEROUX, prêtre, bachelier en Sainte-Théologie, Chanoine de l'insigne Eglise Cathédrale de Metz et Vicaire-général de Monseigneur l'illustrissime et révérendissime Archevesque d'Embrun, évesque de Metz.

« Supplie, en toute humilité, Charles Loysie, prêtre et curé de la paroisse Saint-Martin du Pont-à-Mousson et les-Menils, son annexe, diocèse de Metz, disant qu'une partie de ses paroissiens, vigneron et tonneliers de leur profession, auroient, depuis quelques années en ça, témoigné une dévotion toute particulière envers les bienheureux Apostres Saint-Simon et Saint-Jude, en ce que par chacun an, le 28 octobre, jour de leurs festes solennelles, ils auroient fait chanter et célébrer avec grande édification, en la dite église Saint-Martin, à leurs frais, le service divin le plus solennellement qui leur a été possible ; iceux, désirant continuer cet exercice à perpétuité, demandent et supplient très humblement qu'il y aye une Confrairie canoniquement établie et érigée à la dite église Saint-Martin à l'honneur des dits glorieux Apostres, avec les resgles et statuts concernant l'estat et l'établissement qu'ils promettent, moyennant la grâce de Dieu, de garder et observer exactement, afin qu'il plaise à Dieu, par les prières et intercessions des ditz bienheureux Saintz, de donner et eslargir sa sainte bénédiction sur leurs labeurs et vacations journalières, tant pour leur salut que pour leur bien et l'utilité publique ; à l'occasion de quoy le dit remontrant, pour seconder les pieuses intentions de ses paroissiens sus-nommés, il a fait et dressé les statuts et reigles cy-après déclairés, lesquels estant pour l'honneur de Dieu et des dits saints apostres, il supplie mon dit sieur les vouloir approuver et confirmer, et ordonner qu'elles soient gardées et observées par tous ceux et celles qui voudront estre enrolés et enregistrés en la susdite confrairie, sous la protection des ditz glorieux apostres, pour les fins cy-dessus déclarées ; et le dit remontrant redoublera ses prières pour la santé et la prospérité de Monsieur ».

STATUTS

« 1^o Pour l'établissement d'icelle Confrairie le Sr Curé de Saint-Martin prendra et choisira deux du nombre des paroissiens spécifiés d'autre part, qu'il jugera estre propres et capables pour la gouverner et faire la récepte des donations et offrandes qui se feront (mot effacé) la dite Confrairie, et, pour ce, prêteront le serment par devant le dit Sr Curé en tel cas requis, lesquels en tant que maistres et directeurs ils en devront avoir le soing et pro-

(1) *Archives de Meurthe-et-Moselle*, G. 1112.

curer par leur zèle et diligence que le service divin se fasse avec le plus de sollemnitez qu'ils pourront, nomément le jour de la feste des glorieux Apôtres Saint-Jude et Saint-Simon, leurs patrons et protecteurs, sçavoir : la veille les vespres, le jour la messe haute, avec la prédication au milieux, si faire se peut, et de suite les secondes vespres à l'heure ordinaire.

2^o Les maistres et directeurs feront chanter pour le repos des âmes des confraires trépassés, par chacun au l'office des morts immédiatement après les secondes vespres et le lendemain une messe haute de Requiem et les obsèques ordinaires à la fin d'icelles.

3^o Les confraires tascheront de vivre en la crainte de Dieu, gardans et observans les saints commandementz, et de notre bonne mère la Sainte-Eglise, se recommanderont à Dieu, soir et matin, à la Sainte-Vierge, à leurs Anges gardiens, aux bienheureux Saint-Jude et Saint-Simon, comme aussy aux Saint-Martin, Saint-Urbain et Saint-Vincent, que les crestiens réclament pour la conservation des biens de la terre.

4^o Les confrères pratiqueront les œuvres de piété et de dévotion en fréquentant souvent les Saints-Sacrementz de Pénitance et Communion aux principales festes de l'année, notamment à celles de Saint-Jude et Saint-Simon.

5^o Les confraires diront tous les jours trois *Pater* et *Ave Maria* à l'honneur de la Très Sainte-Trinité et un *Credo* à l'honneur des dits glorieux apostres sans que l'obmission des dites obligations et précédentes oblige à aucun péché.

6^o Quand quelqu'un des confraires viendra à décéder, les autres confraires assisteront à son convoy et enterrement, comme aussy aux Services, qui se célébreront dans la dite paroisse, et outre iceux, les directeurs feront dire une Messe devant l'autel des dits Saints pour le deffunct, aux frais de la dite confrairie.

7^o Les maistres et directeurs tiendront prest leurs comptes de la récepte et despance pour les rendre le lendemain de la feste des ditz Saintz par devant le dit Sieur Curé et les confraires, lesquelz en seront advertis au prosne du dimanche précédentz ; que s'ils se trouvent reliquataires de quelque argent, il sera employé aux nécessités et utilités de la dite Confrairie, sans que ny le dit Sieur Curé, ny maistres et directeurs puissent prétendre aucun salaire, ny (illisible) pour la reddition d'iceux comptes.

8^o Les maistres auront un registre pour escrire les dits comptes et estats de la dite Confrairie, où seront aussy inscriptz et dénommés tous les confraires, lesquels seront obligés de se représenter, tous les ans, pendant l'octave de la dite feste par devant les directeurs avec leurs offrandes pour l'entretien de la dite Confrairie, luminaire et service.

9^o Finalement tous les confraires qui garderont et observeront exactement et dévotement les reigles et statuts cy-dessus pourront espérer de Dieu et des glorieux Apostres Saint-Jude et Saint-Simon, la bénédiction céleste sur eux et sur leurs familles et l'abondance sur les biens de la terre, afin d'en faire largesse aux pauvres nécessiteux et se faire un trésor dans l'autre vie, qui leur servira pour être enroolés à toute (mot illisible) les bienheureux dans le Ciel. C'est ce qu'ils doivent espérer des bontés et des miséricordes de Dieu, qui ne manquent jamais à ceux qui l'invoquent et suivent sa sainte Parole ».

Signé : Charles LOISYE,
Curé de Saint-Martin.

Ces associations se dispersèrent, en grande partie, à la Révolution, et celles qui avaient survécu tombèrent petit à petit en désuétude pour disparaître par la suite, non sans avoir joué un rôle considérable, et nous ne pouvons que regretter la ruine de ces associations, qui auraient été à même d'être encore fort utiles en s'adaptant aux conditions économiques nouvelles de la viticulture moderne.

CHAPITRE X

Les Vendanges.

Vers la fin septembre, les vignes, en année moyenne, commencent à atteindre déjà un certain degré de maturité, et bientôt, si les conditions atmosphériques sont favorables, l'on effectuera les vendanges, qui sont, pour le vigneron, le couronnement de son labeur et d'un travail acharné. Par combien d'appréhensions et d'inquiétudes ne sont-ils souvent pas passés ces pauvres vignerons, en voyant, certains jours, les récoltes menacées ou compromises soit par des gelées meurtrières, soit par un orage de grêle, soit par quelque maladie cryptogamique venant traitreusement anéantir la récolte, qui s'annonçait superbe !

On se plaint actuellement beaucoup de l'époque tardive de la maturité du raisin, et à entendre les ampélographes, la vigne ne trouverait plus sous notre climat la somme de chaleur nécessaire pour mener ses fruits à bien. C'est là une question fort complexe en même temps que capitale, sur laquelle beaucoup d'encre a déjà coulé, et que nous allons étudier avec la plus complète impartialité et avec toutes les preuves à l'appui.

Si la question de la température a une importance primordiale, puisqu'en définitive elle permet, ou non, la vie et la fructification d'une plante, en particulier ici de la vigne, dans une région donnée, il est une question préalable à élucider et dont la solution servira, pour ainsi dire, de base à la précédente : nous voulons parler de la détermination du nombre de calories nécessaire pour produire la maturité du raisin.

La science s'est efforcée de déterminer d'une manière précise et à soumettre au calcul la quantité de chaleur utile, et on y est

parvenu en notant la durée de la végétation pour la vigne depuis le moment où commence le développement des bourgeons au printemps, jusqu'à la complète maturité des grappes en automne. On relève dans ce but, pendant une série assez longue d'années, la moyenne des températures des jours durant lesquels la végétation a parcouru toutes ses phases, et l'on multiplie cette moyenne par le nombre de jours que cette période a duré. On obtient de la sorte la somme des degrés calorifiques obligatoire pour la maturité complète des raisins.

La vigne, pour arriver à donner un fruit apte à fournir un vin clair et agréable, doit ainsi emmagasiner un certain nombre de degrés calorifiques, mais nous ajouterons de suite que cette somme de degrés, loin d'être égale pour tous les cépages, peut varier au contraire dans de grandes proportions. Gasparin n'a-t-il pas divisé à ce point de vue les variétés en 7 groupes exigeant chacun un total plus ou moins important de chaleur. Alors que la première catégorie se contente de 2264 degrés, la seconde en exige déjà 3.400, la troisième 3.564, la quatrième 4.133, la cinquième 4.238, la sixième 4.392 et la septième 5.000. Entre le premier et le dernier groupe, nous trouvons ainsi une différence de 2.736 degrés, qui équivaut déjà, fait curieux, à la somme utile à la maturité pour les cépages de première époque. Cette division des cépages doit exercer une influence absolument prépondérante lors de la création d'un vignoble, le choix du vigneron ne pouvant se porter que sur des cépages de 1^{re}, 2^e ou 3^e époques, écartant de parti pris les autres, car c'est pour lui le seul moyen d'arriver avec le moins possible d'aléas, à la maturité rêvée. Sous notre climat septentrional, dans notre région située aux confins de la culture viticole, le devoir du vigneron est de s'astreindre à mettre de son côté le plus d'avantages possibles et à faire en sorte que, pour ce qui est du moins en son pouvoir, tout tourne à son profit et à son avantage.

Au point de vue des conditions climatériques, facteur principal de la culture de la vigne, on peut constater, de prime-abord, que le climat lorrain semble assez peu favorable à cette produc-

tion, et cependant elle y est traditionnelle et y a très bien réussi durant de longs siècles, depuis que notre pays est habité !

Boussingault (1) a établi que pour produire du vin potable, il faut qu'un vignoble ait non seulement un été et un automne suffisamment chauds, mais encore, qu'à l'époque de l'apparition des grains, il y ait un mois dont la température moyenne ne descende pas au-dessous de 19° C. En Lorraine, le mois le plus chaud qui succède à cette apparition est le mois de juillet. Or, d'après les relevés du D^r J.-B. Simonin, de 1841 à 1859, nous trouvons que la moyenne calorifique du mois de juillet, pendant cette période de 18 années, a été de 18°01, c'est donc reconnaître qu'au moins, d'après la méthode Boussingault, nous n'atteignons pas tout à fait, chez nous, la température nécessaire.

D'autre part, si l'on recherche quelles sont, en moyenne, les sommes de chaleur utile pour arriver à la maturité complète du raisin, depuis le moment du développement des bourgeons de la vigne jusqu'à l'époque de la vendange, on peut constater que nous nous trouvons encore en Lorraine dans des conditions généralement mauvaises ou défavorables.

En admettant que le commencement de la végétation se manifeste dans les premiers jours du mois d'avril, au moins dans la région de Nancy, et en plaçant le jour moyen de la vendange au début d'octobre, les statistiques nous indiquent qu'entre ces deux époques, comprenant une période de 192 jours, la somme de chaleur utile ne s'élèverait qu'à 2.833 degrés, chiffre sensiblement inférieur aux données admises, nous venons de le voir, pour la production de vins marchands de la plupart des cépages, que l'on rencontre dans la région. Voici ce tableau :

Avril. . . .	30 jours à	8°49 en moyenne	= 284°70
Mai	31 —	13°02 —	= 403°62
Juin	30 —	16°84 —	= 505°20
Juillet . . .	41 —	18°41 —	= 570°70

(1) *Economie rurale*, 1844. t. II page 674.

Août. . . .	31 jours à 17°85 en moyenne	= 553°35
Septembre. .	30 — 14°37 —	= 431°10
Octobre. . .	9 — 9°45 —	= 85°05

ce qui donne bien un total calorifique de 2.833°72.

Malgré ces conditions désavantageuses, et en nous plaçant à l'époque où la crise ne s'était point encore fait sentir, on doit reconnaître que la vigne occupait néanmoins en Lorraine une surface très considérable qui s'approchait, en 1862, du chiffre de 38.500 hectares, ce qui prouve bien qu'à ce moment le vignoble constituait certainement une culture rémunératrice.

Pour trouver la solution de ces contradictions apparentes entre une température iusuffisante d'une part, et la production de vins de moyenne qualité, nous croyons, comme l'a si bien montré Godron, qu'il faut en chercher la clé dans le rôle que joue en notre région la question de l'exposition. Il suffit, en effet, d'examiner la distribution des vignes en Lorraine, pour être convaincu de cette vérité. En plaine, où la vigne n'est pas abritée contre les vents du Nord, ou l'est à peine lorsqu'elle occupe le revers méridional d'une simple ondulation du sol, elle ne peut, comme nous l'avons vu, être cultivée avec succès, à une altitude supérieure à 300 mètres. Sur les flancs des coteaux, au contraire, les vignobles réussissent à un niveau sensiblement plus élevé, en raison même qu'on ne les rencontre qu'à des expositions chaudes et bien protégées de la bise, malgré que la température générale soit la même que dans la plaine. Il faut encore ajouter, d'ailleurs, que le sol calcaire, sur lequel les cépages sont plantés, le long des collines, est très exposé aux rayons directs du soleil et qu'il est sensiblement plus chaud que le sol argileux de la plaine, en réalisant une sorte d'emmagasinement et de réserve des rayons calorifiques très propres à favoriser la végétation.

Ces données préliminaires établies, nous en arrivons à la discussion de la controverse, portant sur le point de savoir si la mauvaise maturité des raisins, depuis un certain nombre d'années, tient à l'abaissement de la moyenne thermique de notre climat lorrain ou à d'autres causes.

En parcourant les Annales viticoles anciennes concernant notre Région, et en examinant les observations qui y sont jointes, aussi loin que l'on peut remonter depuis 1362 pour le Barrois, d'après le *Journal* de P. Guyot, nous constatons que les vendanges s'effectuaient, en année normale, fin septembre ou commencement octobre. Pour ces époques lointaines, où l'état de la science n'était pas assez avancé pour dresser des statistiques de cette nature, il est néanmoins un fait ayant une nature probante par lui-même, c'est la constatation que le raisin arrivait à maturité, que l'on vendangeait de bonne heure et que l'on obtenait des vins très appréciés, sans se dissimuler que toujours et de tout temps il y eut des périodes dans lesquelles venaient s'intercaler des années désastreuses ou très moyennes. Ce fait semble d'ailleurs avoir été trop souvent oublié de nos contemporains, qui n'envisageant ordinairement qu'un trop court laps de temps (tout au plus 10 à 20 ans), ne se rendent pas un compte exact de la réalité des choses. C'est de cette manière que vers le milieu du xix^e siècle, les vigneronns prétendirent à une perturbation atmosphérique, cause de la perte de leurs propriétés. Se faisant l'écho de ces plaintes, le *Courrier de la Moselle* du 27 septembre 1862 (1) affirmait que les vendanges avaient lieu, au xix^e siècle, vingt jours plus tard que dans le xviii^e. L'émotion fut générale, et pour vérifier la chose, des statisticiens se mirent au travail. Un viticulteur, M. Aimé Cuny, de Metz, s'attacha à cette tâche, faisant porter son enquête sur 40 communes du pays messin et il dressa le tableau suivant de l'époque des vendanges, de 1790 à 1860 inclus, époque variant selon l'exposition des vignes et la nature du sol.

(1) *Académie de Metz*, p. 240 bis. 1862.

*Tableau, pour le pays messin, de l'ouverture des vendanges
et aperçu de la qualité des vins.*

(D'après CUNY.)

Années.	Communes.	Ouverture.		Très bon.	Bon.	Assez bon.	Passable.	Médiocre.	Mauvais.
		Septembre.	Octobre.						
1790.	Sainte-Ruffine.	»	4	»	»	I	»	»	»
1791.	Vaux.	»	3	»	»	I	»	»	»
1792.	Jussy.	»	11	»	»	»	»	I	»
1793.	Vaux.	»	7	»	»	»	»	»	»
1794.	»	16	»	I	»	»	»	»	»
1795.	»	»	7	I	»	»	I	»	»
1796.	»	»	8	»	»	I	»	»	»
1797.	»	»	9	»	»	»	»	»	»
1798.	»	27	»	»	I	»	»	»	»
1799.	»	»	21	»	»	»	»	»	I
1800.	Ars-sur-Moselle.	29	»	»	I	»	»	»	»
1801.	»	»	8	»	»	»	I	»	»
1802.	»	27	»	»	I	»	»	»	»
1803.	Vaux.	»	3	»	»	I	»	»	»
1804.	Ars.	»	2	»	»	I	»	»	»
1805.	»	»	23	»	»	»	»	»	»
1806.	»	30	»	»	I	»	»	»	»
1807.	»	30	»	»	I	»	»	»	»
1808.	»	»	6	»	»	»	I	»	»
1809.	»	»	11	»	»	»	»	I	»
1810.	»	»	10	»	»	»	I	»	»
1811.	»	20	»	I	»	»	»	»	»
1812.	»	»	12	»	»	»	»	I	»
1813.	»	»	11	»	»	»	»	I	»
1814.	»	»	12	»	»	»	»	I	»
1815.	»	»	10	10	»	»	I	»	»
1816.	»	»	25	»	»	»	»	»	I
1817.	»	»	20	»	»	»	»	»	I
1818.	»	28	»	»	I	»	»	»	»
1819.	»	»	I	»	»	I	»	»	»
1820.	»	»	9	»	»	»	I	»	»
1821.	»	»	16	»	»	»	»	I	»
1822.	»	10	»	I	»	»	»	»	»
1823.	»	»	13	»	»	»	»	I	»
1824.	»	»	6	»	»	»	»	I	»
1825.	»	26	»	I	»	»	»	»	»
1826.	»	»	2	»	»	I	»	»	»
1827.	»	»	2	»	»	I	»	»	»
1828.	»	»	13	»	»	»	»	I	»

Années.	Communes.	Ouverture.		Très bon.	Bon.	Assez bon.	Passable.	Médiocre.	Mauvais.
		Septembre.	Octobre.						
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1829.	»	»	13	»	»	»	»	I	»
1830.	»	»	11	»	»	»	»	I	»
1831.	Ars.	»	5	»	»	I	»	»	»
1832.	»	»	13	»	»	»	»	I	»
1833.	»	30	»	»	I	»	»	»	»
1834.	»	25	»	I	»	»	»	»	»
1835.	»	»	8	»	»	»	I	»	»
1836.	»	»	8	»	»	»	I	»	»
1837.	»	»	16	»	»	»	»	I	»
1838.	»	»	15	»	»	»	»	I	»
1839.	»	»	3	»	»	I	»	»	»
1840.	»	»	6	»	»	»	I	»	»
1841.	»	»	I	»	I	»	»	»	»
1842.	»	22	»	I	»	»	»	»	»
1843.	»	»	16	»	»	»	»	I	»
1844.	»	»	5	»	»	I	»	»	»
1845.	»	»	15	»	»	»	»	I	»
1846.	»	22	»	I	»	»	»	»	»
1847.	»	»	13	»	»	»	»	I	»
1848.	»	»	7	»	»	»	I	»	»
1849.	»	»	9	»	»	»	I	»	»
1850.	»	»	14	»	»	»	»	»	»
1851.	»	»	20	»	»	»	»	»	I
1852.	»	»	11	»	»	»	I	»	»
1853.	»	»	17	»	»	»	»	»	»
1854.	»	»	18	»	»	»	»	»	I
1855.	»	»	17	»	»	»	»	»	»
1856.	»	»	16	»	»	»	»	I	»
1857.	»	»	I	»	»	I	»	»	»
1858.	»	»	7	»	»	»	I	»	»
1859.	»	29	»	»	I	»	»	»	»
1860.	»	»	15	»	»	»	»	I	»
1861.	»	»	7	»	»	»	I	»	»
1862.	»	»	17	»	»	I	»	»	»

De ces chiffres il résulte que sur 73 récoltes, nous en trouvons :

- 7 en vin très bon.
- 9 bonne qualité.
- 12 qualité assez bonne.
- 17 qualité passable.
- 20 médiocres.
- 8 mauvaises.

Les indications provenant de la famille de Collignon d'Ancy, de 1778 à 1845, concordent parfaitement avec ces données de Cuny pour la même région :

- 9 en vin de très bonne qualité.
- 17 qualité bonne ou assez bonne.
- 12 qualité passable.
- 21 médiocres.
- 9 mauvaises.

Nous ferons remarquer que les résultats sont à peu près les mêmes, quoique les bases d'appréciation, c'est-à-dire les années ne soient pas identiques. En suivant M. Cuny, l'époque moyenne des vendanges dans le pays messin, de 1790 à 1825, est le 6 octobre, et de 1826 à 1861, le 8 octobre. D'après ces données, les vendanges paraîtraient quelque peu retardées, et Cuny semble attribuer cette mutation non pas à une révolution atmosphérique, ce qui, pour lui, est insoutenable, mais bien à ce fait que les bonnes espèces printanières ont été successivement remplacées dans les vignobles par des variétés plus connues et plus tardives.

Sur les soixante-treize années indiquées, Cuny classe, comme ci-dessous, les plus hâtives et les plus tardives :

Années hâtives.	Années tardives.
—	—
1822	1816
1811	1854
1846	1805
1842	1821
1794	1860
1834	1853
1800	1799
1825	1851
1818	1824
1802	1843

La date la plus hâtive de la vendange a été le 7 septembre 1822.

Ces curieuses données tendraient à prouver qu'il semble y avoir eu, dans le pays messin, tout au moins, un certain recul dans l'époque des vendanges.

Pour arriver à obtenir une maturité parfaite du raisin, il ne faut pas oublier que le climat, qui en est assurément le principal facteur, est lui-même fonction de la latitude, de l'exposition, de l'altitude, d'un terrain plus ou moins sec, plus ou moins humide, plus ou moins clair ou foncé, et de la capacité calorifique plus ou moins grande, et qu'il l'est encore des cultures ambiantes, plus ou moins génératrices d'humidité, plus ou moins préservatrices des vents, des pluies, des gelées, en un mot, selon Portes (1), des *Nuisances météoriques*, inhérentes à la région.

Aussi, quand on parle de bouleversement atmosphérique, auquel du reste nous ne croyons pas, vu les moyennes, toujours à peu près identiques, données au commencement de cet ouvrage au sujet de la Météorologie, la question, bien qu'elle puisse paraître des plus claires, n'en est pas moins fort complexe. Pour notre part nous croyons, en effet, que ce n'est pas seulement la quotité des calories qui doit entrer en ligne de compte dans ce grave problème, mais qu'il y a de plus d'autres facteurs, d'une importance presque équivalente. Nous affirmons avec Neucourt (2), que la chaleur ne suffit pas pour amener le raisin à maturité, et, pour le prouver, nous citerons quelques chiffres qui corroboreront ce que nous avançons.

C'est ainsi qu'en 1845, par exemple, l'année fut mauvaise malgré une durée de végétation de 167 jours, et une somme de 2841° de chaleur, alors que 1865 fournissait un vin absolument hors ligne avec seulement 165 jours et 2678°. 1855 avec 172 jours de végétation et 2624° donna une boisson détestable ; 1867 avec 177 jours et 2725° produisit un vin fort médiocre. 1850 procura, en 179 jours et avec 2775°, un vin de mauvaise qualité. 1856 fut franchement mauvais malgré 179 jours et 2404°. 1866 inbuvable eut pourtant 181 jours et 2632°. 1854 atteint 193 jours et le chiffre énorme de 3078° pour ne donner qu'un vin de qualité tout à fait inférieure, alors que 1857, avec 2794° et 209 jours, fut une année merveilleuse. 1849, enfin, ne donna que des produits moyens en 216 jours et par 3103°.

(1) PORTES, *op. cit.*, I, p. 460.

(2) NEUCOURT, page 5.

Ces chiffres parlent d'eux-mêmes, et nous voyons que le nombre des jours de végétation et le total des degrés de chaleur ne produisent nécessairement pas toujours de bonnes années. Nous en déduirons que la climatologie doit se compléter notamment par l'actinométrie, l'étude de l'intensité lumineuse, qui, en septembre, n'est plus celle de juin et de juillet, et par d'autres facteurs encore, pour lesquels des documents précis manquent malheureusement à l'heure actuelle.

A notre avis, si le raisin ne parvient plus, momentanément peut-être, à maturité complète, il faut en chercher ailleurs la cause principale non dans la diminution des calories utiles, dont l'influence n'a pas l'importance qu'on a prétendue, mais bien dans les maladies cryptogamiques, les gelées printanières, maintenant si abondantes, l'excès d'humidité, les modes de culture plus ou moins rationnels, le trop grand nombre de ceps plantés à l'hectare, les variétés de maturité plutôt tardives, sont toutes circonstances qui ont eu la plus funeste répercussion sur la mauvaise venue du raisin, en même temps du reste que sur la vigueur des cépages, qui n'ont pas été sans souffrir de cet état de choses. Il y aurait donc intérêt, selon Portes et Ruysen, de suivre une *climature*, c'est-à-dire un ensemble de conditions, dont la synthèse permettrait au raisin de mûrir et de donner de belles vendanges.

De plus, d'après les observations de M. Angot, parues en 1883 dans les *Annales du Bureau Météorologique de France*, il apparaîtrait que les différents traitements que l'on fait subir à la vigne auraient aussi une répercussion sensible sur l'époque des vendanges, ce qui est fort admissible.

Nous sera-t-il permis d'indiquer ici, au sujet des mauvaises récoltes, l'origine que leur donnaient, dans leur naïveté, certains vigneron de Pont-à-Mousson, en 1725, et que nous emprunterons au journal de M. Nicolas (1) :

Les habitants de cette ville attribuaient, en effet, les mauvaises vendanges aux Belles Dames de l'époque, en raison de la mode des *paniers*, qu'elles avaient adoptée cette année-là, ce qui du reste faillit causer une émeute.

(1) NICOLAS : *Journal de ce qui s'est passé à Nancy*, p. 68.

Ces braves gens s'étaient imaginés que c'était cette mode, qui avait attiré sur eux la malédiction du Ciel, qui refusait le temps convenable aux biens de la terre. « Dans cette prévention, ils assaillirent, au mois de septembre, à coup de pieux, des femmes qui portaient de ces machines énormes et les poursuivirent plusieurs jours. Les dames, toujours prêtes à se faire hacher pour la mode, sortirent les jours suivants avec des pistolets de poche et des poignards, menaçant de faire un mauvais parti à qui les insulterait ». Et Nicolas ajoute qu'elles finirent par avoir gain de cause !

Nous émettrons pour terminer une opinion personnelle. Si, en effet, la vigne mûrit, en ces dernières années, difficilement ses fruits, ce n'est pas tant du fait que la somme calorifique ne soit pas atteinte périodiquement que du bouleversement survenu dans la répartition de ces degrés calorifiques au cours des divers mois de l'été et de l'automne. Nous nous expliquons. De même que, dans le développement de telle ou telle maladie, les microbes, pour se propager, ont besoin, à un moment précis et unique, d'un milieu biologique favorable, sans lequel ils ne seraient pas dans des conditions propices à leur multiplication et à leur action, de même la vigne, à certaines époques : au débourrement, à la floraison, à l'aouûtement, à l'automne, qui est selon Portes l'*instant psychologique*, doit recevoir un à-coup de chaleur, si nous pouvons employer cette expression, et, au cas où celui-ci ne se produirait pas, nous estimons que la végétation aurait alors de sérieuses difficultés pour aboutir à une heureuse récolte, car l'époque critique de son développement passé, sans cette somme de chaleur, peu importe alors si, auparavant ou par la suite, cette dose calorifique avait été ou allait être fournie : c'eût été trop tôt, ou ce serait trop tard!... Cette théorie personnelle n'a été, de notre part, l'objet d'aucune constatation pratique ; elle nous semble toutefois avoir quelque fondement, laissant au lecteur le soin de la juger et d'en vérifier le bien fondé. C'est notre seul désir.

Pour en terminer avec la question des vendanges, nous allons donner divers tableaux empruntés, les uns à Olry, les autres à Louis, visant soit la Lorraine entière, soit un vignoble en particulier, et qui consigneront les années favorisées ou mauvaises, avec les dates successives auxquelles fut effectuée la cueillette des raisins.

Statistique viticole générale pour la Lorraine du XIX^e siècle,

1800. Récolte nulle, qualité médiocre, année froide et pluvieuse.

1801. Médiocre, qualité passable, été favorable, mais trop de pluie.

1802. Très médiocre, qualité très supérieure, une gelée arrivée les 16 et 17 mai perdit les vignes, le reste de l'été fut propice.

1803. Très abondante, qualité passable. Beau temps mais pas de chaleur.

1804. Très abondante, qualité très médiocre. Pluies fréquentes, vers abondants dans les raisins qui communiquèrent au vin un goût de pourri.

1805. Très abondante, qualité mauvaise. Depuis le mois de juillet, ciel contraire à la vigne ; dès le 12 octobre, il tomba beaucoup de neige.

1806. Récolte médiocre, qualité très bonne. Temps propice, été favorable, automne superbe.

1807. Abondante, qualité bonne. Temps chaud favorable à la vigne, mais orageux. Alternatives fréquentes de pluies et de chaleurs vives.

1808. Assez abondante, qualité médiocre ; les orages ravagèrent les vignobles.

1809. Très médiocre, qualité mauvaise. Été constamment défavorable ; gelée dès le 14 octobre.

1810. Médiocre, qualité médiocre. La plus grande partie de l'été contraire à la vigne, septembre propice.

1811. Très médiocre, qualité très supérieure. Gelée le 11 avril, deux tiers de la récolte furent perdus. Été si favorable que les raisins repoussèrent et donnèrent une petite récolte. Vendange le 25 septembre dans les Vosges. Comète mémorable.

1812. Très abondante, qualité très médiocre. Été pluvieux, froid, contraire à la vigne. Hiver prématuré.

1813. Très médiocre, qualité mauvaise. Année pluvieuse, vers dans les raisins qui donnèrent un mauvais goût au vin.

1814. Très médiocre, qualité médiocre. Beaucoup de pluies et d'orages ; la grêle ravagea les vignobles à plusieurs reprises.

1815. Très médiocre, qualité supérieure ; chaleurs considérables, temps propice à la vigne. Fortes gelées au printemps.

1816. Nulle, qualité nulle ; pluies continuelles depuis le mois de mai jusqu'en décembre qui anéantirent toutes les récoltes.

1817. Très médiocre, qualité mauvaise, année très défavorable ; gelée dès les premiers jours d'octobre. Automne très froid.

1818. Très abondante, qualité assez bonne, temps assez propice, trop sec, la vigne en souffrit. Chaleur de 34 degrés en juillet à Epinal.

1819. Assez abondante, qualité supérieure, année chaude et favorable à la vigne.

1820. Année ordinaire, mauvaise qualité. Printemps pluvieux. Été assez chaud, gelées en automne.

1821. Récolte passable, qualité inférieure. Gelées en mai, juin, juillet ; septembre pluvieux et froid.

1822. Peu de vin par suite de grêle désastreuse en juillet ; excellente qualité par suite de très fortes chaleurs d'août et septembre. Printemps si hâtif que l'on fit trois litres de vin à Neufchâteau, le 29 mai, avec du raisin de treille. En novembre, on vendait des raisins de la 2^e crue.

1823. Vin peu abondant et sans force.

1824. Été tardif et pluies continuelles. Vin en petite quantité et mauvais.

1825. Été très chaud et sec ainsi qu'automne. Peu de vin, mais de qualité supérieure.

1826. Vin sans qualité, assez abondant. Été extrêmement chaud (36° à Epinal). Grêles désastreuses. Gelée à glace en septembre.

1827. Été très sec avec chaleurs extrêmes. Beaucoup de vin de bonne qualité. Sécheresse depuis le 20 juin au 10 août.

1828. Très pluvieuse. Vin abondant, de qualité médiocre. (75 jours de pluie).

1829. Année pluvieuse et froide. Vin en quantité suffisante mais détestable. (88 jours de pluie).

1830. Année pluvieuse après un hiver très rigoureux. Peu de vin et de détestable qualité. (75 jours de pluie). Un jour serein en septembre.

1831. Année pluvieuse après un très beau printemps. Vin faible et en petite quantité. Automne remarquable.

1832. Gelées tardives. Vin médiocre. Sécheresse du 27 juin au 16 août.

1833. Printemps tardif. Année chaude et sèche. Excellente récolte, mais de qualité très ordinaire.

1834. Année très sèche et chaude. Vin remarquable comme qualité et quantité. « Le vin de cette année était aussi commun que l'eau était rare ». Vin comparable à celui de 1811.

1835. Été chaud et sec. Vin abondant, mais médiocre.

1836. Printemps très tardif après un hiver très rigoureux. Fortes pluies en septembre. Vin médiocre.

1837. Été très variable, avec violents orages et chute de grêle. Mauvais vin.

1838. Végétation très en retard. Raisin ne mûrit pas et vendanges nulles.

1839. Été sec, automne remarquablement doux. Vin bonne qualité.

1840. Vin abondant, médiocre.

1841. Année ordinaire. Récolte médiocre.

1842. Été très sec, fortes chaleurs. Vin de bonne qualité.

1843. Année pluvieuse. Vendanges nulles. A noter la présence d'une comète en mars.

1844. Vin assez bon en petite quantité.

1845. Année très en retard. Récolte passable.

1846. Été et automne très chauds. Vendange abondante. Vin de première qualité.

1847. Été très chaud. Vendange passable en raison du mauvais temps en septembre.

1848. Été chaud. Vin bon.

1849. Année ordinaire. Vin de qualité supérieure.

1850. Récolte de qualité très inférieure par suite du froid rigoureux et des gelées en septembre.

1851. Été alternativement humide et chaud. Vin détestable.
1852. Vendange n'arrive pas à une maturité convenable par suite de pluies continuelles en août. Vin de mauvaise qualité.
1853. Température annuelle inférieure à la normale. Récolte très médiocre.
1854. Printemps magnifique. Vendanges à peu près nulles par suite des gelées tardives. Vin mauvais.
1855. Année froide. Mauvaise récolte.
1856. Gelées tardives au printemps. Récolte insignifiante. Pas de qualité.
1857. Été remarquablement chaud et sec. Raisins commencent à mêler le 27 juillet. Vin de bonne qualité et en quantité.
1858. Année chaude et sèche. Vin : beaucoup et très bon.
1859. Été très chaud. Très bon vin. Quantité plus abondante qu'on ne l'espérait.
1860. Été pluvieux au-dessous de la normale. Vin détestable, connu dans le pays sous le nom de *Garibaldi*.
1861. Température variable au printemps et élevée en août. Vendange printanière, peu abondante et de qualité ordinaire.
1862. Année ordinaire malgré un printemps très précoce. Vin de bonne qualité dans certains vignobles.
1863. Année commune sans température extrême. Vin bon et abondant.
1864. Année froide. Récolte laisse à désirer.
1865. Hiver froid. La sécheresse commence en avril pour durer jusqu'en octobre. Vendanges abondantes. Vin le meilleur du siècle. Vendanges à la fin de septembre.
1866. Année pluvieuse. Récolte compromise.
1867. Année moyenne.
1868. Année chaude et sèche. Récolte abondante.
1869. Année peu favorable.
1870. Chaleur et longue sécheresse. Vin de bonne qualité.
1871. Été froid. Vin médiocre.
1872. Année pluvieuse.
1873. Rendement inférieur à une année moyenne.
1874. L'une des plus sèches du siècle. Vin très bon et abondant.

1875. Année anormale, marquée d'écarts considérables de température.

1876. Récolte assez satisfaisante.

1877. Été sec et chaud. Récolte ordinaire.

1878. Été assez pluvieux. Bonne qualité.

1879. Année froide. Été pluvieux. Récolte médiocre.

1880. Année très pluvieuse après l'hiver le plus rigoureux.

1881. Gelées tardives. Été très chaud et très sec. Récolte satisfaisante.

1882. Gelées tardives. Vin de médiocre qualité, dû au froid et à la pluie.

1883. Été très variable. Le raisin n'arrive pas à maturité.

1884. Gelées tardives. Été sec. Vin excellent et abondant.

1885. Été sec, vin de bonne qualité. Vendange contrariée par le mauvais temps.

1886. Vin passable.

1887. Bon petit vin.

1888. Qualité faible.

1889. Beau temps. Bonne qualité.

1890. Assez bon vin.

1891. —

1892. Bon vin.

1893. Qualité supérieure.

1894. Vin très ordinaire.

1895. Vin assez bon.

1896. Bon vin.

1897. Vin très ordinaire.

1898. Assez bon vin.

1899. Petit vin.

1900. Bon vin.

1901. Bon ordinaire.

1902. Assez bonne qualité.

1903. Assez bon.

1904. Beau temps. Beaux raisins.

1905. Mauvais.

1906. Quantité bonne moyenne. Qualité bonne.

1907. Récolte irrégulière, bonne en quelques endroits, comme qualité et quantité ; très médiocres dans d'autres. (Orages et midiou.)

1908. Récolte irrégulière, bonne en quelques endroits comme qualité et quantité ; très médiocre dans d'autres. (Orages et midiou.)

1909. Médiocre comme qualité et quantité.

1910. Année très pluvieuse. Récolte presque nulle.

1911. Grande chaleur. Excellente récolte. Quantité : petite moyenne. Qualité : supérieure. (Egale récolte 1865).

1912. Quantité : minime. Qualité : ordinaire.

1913. Récolte pour ainsi dire nulle.

Cet ensemble donné, qui montre combien les vendanges ont été de tous temps aléatoires, nous allons envisager l'époque des vendanges soit dans la Meuse, soit dans les Vosges, soit en Meurthe-et-Moselle et dans des communes diverses.

Années et dates
des vendanges.

LIEUX ET OBSERVATIONS SUR LA RÉCOLTE

BARROIS.

- 1352. Bonnes vendanges (1).
- 1353. Bonnes vendanges.
- 1359. Pas de vendanges.
- 1370. Pas de vendanges.
- 1371. Pas de vendanges.
- 1391. Fin septembre, c'est-à-dire commencement d'octobre, à cause du retard du calendrier.
- 1396. Fin septembre, c'est-à-dire commencement d'octobre, à cause du calendrier.
- 1400. On descend le vin dans les caves vers le 1^{er} octobre (9 octobre).
- 1406. Les pressoirs rapportent peu au duc de Bar.
- 1407. Récolte nulle.
- 1420. On buvait déjà du vin nouveau le 20 juillet : excellent vin.
- 1423. Récolte médiocre.
- 1431. Vin en quantité et en qualité.
- 1432. Vin excellent, récolte abondante.
- 1442. 30 août (7 septembre), année de grande sécheresse.
- 1443. (A la Toussaint), petite quantité.

METZ.

- 1450. 2 octobre (11 octobre).
- 1451. 10 octobre (19 octobre).

(1) Les renseignements fournis ici proviennent du *Journal météorologique* de M. P. Guyot ce qui sera puisé ailleurs fera l'objet d'un renvoi ou d'une indication spéciale.

Années et dates
des vendanges.

1458. Raisins bien mûrs, « vin moult bon ».
1466. Excellente qualité, petite quantité.
1467. Mauvais vin dit des Chapperons.
1468. 29 septembre (8 octobre).
1472. Vendange très abondante.
1473. Août. La récolte était terminée pour le 1^{er} septembre (le 9 septembre).
1477. Gelée à la Saint-Michel, vin bon pour les « gloutons ».
1478. Récolte assez bonne, vin passable [J.-H.] (2).
1480. Novembre. Vendange vers la Saint-Martin (11-19 novembre), vins fiers.
1481. Quantité, mais mauvaise qualité.
1482. Les intempéries de septembre ne favorisèrent pas la maturité.
1483. Deux vendanges, la seconde après la Saint-Remy (1-9 octobre).
1485. Pauvre vendange comme quantité (J.-H.).
1487. Belle vendange (J.-H.).
1488. Pas de vin, deux ou trois journaux pour un tendelin.
1489. Vendange bien petite.
1499. Bonne récolte, bon vin.
1492. Septembre. Vendanges closes le 29 septembre (1^{er} octobre), quantité et qualité supérieures.
1493. Vins complètement bons (J.-H.).
1494. Raisins bien mûrs (J.-H.).
1495. Beaucoup de vin de qualité supérieure (J.-H.).
1496. 28 octobre (11 octobre).
1498. Vins convenablement bons (J.-H.).
1499. 2 septembre (2 octobre).
1500. 15 septembre (24 septembre), demi-année, excellente qualité.
1503. Vins complètement bons (J.-H.).
1505. Qualité et quantité (J.-H.).
1506. Récolte pendant l'été de la Saint-Martin ; petite quantité.
1507. Peu de vin, mais assez bon.
1509. Vendange assez bonne.
1510. Vendange moins bonne que la précédente (J.-H.).
1511. Peu de vin et bien mauvais (J.-H.).
1512. Peu de vin, mais merveilleusement bon (J.-H.).
1513. Vendange à souhait ; qualité qu'on n'avait encore guère vue (J.-H.).
1514. Vin abondant, mais de qualité médiocre.
1515. Bon vin, printemps pluvieux, mais automne superbe (J.-H.).
1516. Commencement de septembre. Année de grandes chaleurs, vins bien bons (J.-H.).
1538. Le pot de vin ne valait qu'un denier.
1540. Août. Raisins si noirs, vins si rudes qu'on n'en pouvait boire.
1559. Juillet (?)

(2) Voyez M. MICHELANT : *Chroniques de Jacomin Husson, de Metz*.

Années et dates
des vendanges.

1583. Vendange si abondante qu'on manquait de tonneaux.
1594. Vignes fortement gelées le 22 mai, petite récolte.
1599. Vin en quantité et haute qualité.
1602. Année sans vin.
1603. Vin de très bonne qualité ; on vendange deux fois.
1604. Bonne qualité et quantité.
1609. Vin en abondance et de bonne qualité dans le Barrois.
1613. Disette de vin.
1614. Vendange médiocre, vin plat.
1615. Vin très bon, mais vignes gelées en mai.
1616. Bon vin, demi-récolte.
1617. Récolte abondante, mais de médiocre qualité.

MALZÉVILLE.

1618. 15 octobre. Demi-année, bon vin.
1619. 8 octobre.
1620. Peu de vin, mais très bon.
1622. 5 octobre. Vin exquis, coté à l'égal des bons vins étrangers.
1623. Bon vin, année de sécheresse.
1624. 17 septembre. Abondance, très bonne qualité ; le 14 juin on vendait déjà du verjus.
1625. 6 octobre. Vendange médiocre, année froide, gelée blanche en juillet.
1626. Petite vendange, vin bon.
1627. 25 octobre. Vins très fiers, raisins peu mêlés à la Saint-Remy.
1628. Fin octobre. Mauvais vin, récolte tout à fait médiocre.
1629. 26 septembre. Abondance, vin aussi bon qu'on pouvait le souhaiter.
1630. 8 octobre. Vin très bon, récolte abondante.

METZ.

1631. 28 octobre. Très bonne vendange.

MALZÉVILLE.

1632. Presque pas de vendange.
1633. Vendange très médiocre.
1634. Vendange bonne comme qualité et comme quantité.
1635. Vins mauvais et fiers.
1636. Août. Vin d'excellente qualité.
1637. Vendange productive, vin très bon.
1638. Vin bon.
1640. 11 octobre. Petite vendange.
1641. 16 octobre. Vin plat.
1642. Raisins encore aux ceps au commencement de 1643, on vendangeait encore le 5 février.
1643. 16 octobre. Vin plat.

Années et dates
des vendanges.

1644. 28 septembre. Petite vendange, qualité supérieure.
1645. 22 septembre. Les années 1615 et 1645 se ressemblent. Vin très bon.

METZ.

1646. Bon vin.
1647. Bonne vendange.
1648. Raisins pas mûrs ; mauvais vin.

MALZÉVILLE.

1649. Vin fier.

METZ.

1650. Récolte manquée.
1651. Vin d'excellente qualité.
1652. Bonne vendange, raisins déjà mûrs au 1^{er} septembre.
1653. Petite récolte, mais bon vin.
1656. Récolte abondante, vin bon.
1660. Petite vendange, qualité moyenne.
1661. Bonne vendange, comme qualité et quantité.
1662. Vendange médiocre, mais vin de bonne qualité.

MALZÉVILLE.

1663. 22 octobre. Récolte très médiocre.

METZ.

1664. Bonne récolte.
1665. Bonne récolte.
1666. Vin de qualité supérieure, raisins séchés et rôtis.
1667. Bonne vendange.

MALZÉVILLE.

1668. 9 octobre. Récolte satisfaisante comme qualité et quantité.
1669. 23 septembre. Vin excellent.
1670. Mauvais vin.
1671. 8 octobre. Vin bon.
1672. 18 octobre. Récolte abondante.
1673. 20 octobre.
1674. 22 octobre. Petite vendange.
1675. 27 octobre.
1676. 21 septembre.
1677. 17 octobre.
1678. 28 septembre. Très bon vin.
1681. Vins très verts.
1699. Vins très bons, bonne année.
1700. Qualité médiocre.
1701. Récolte abondante.
1704. Récolte tout à fait manquée.

Années et dates
des vendanges.

BLÉNOD-LES-TOUL.

- 1708. Gelée très forte le 7 mai ; pas de vendange.
- 1709. Point de vendange, conséquence du gros hiver (1).
- 1710. Point de vendange, conséquence du gros hiver.
- 1711. Bonne année.
- 1712. Bon vin, bonne année.
- 1714. Bon vin, petite quantité.
- 1715. Année médiocre.
- 1716. Peu de vin, médiocre qualité.
- 1717. Vendange abondante, vin de qualité supérieure.

BAR.

- 1718. 21 septembre. Le 7 septembre à Mirecourt ; vin de qualité supérieure, longtemps en renom.

BLÉNOD-LES-TOUL.

- 1719. 12 septembre. Récolte abondante, de qualité supérieure.
- 1720. On ne savait plus où loger la récolte.
- 1721. Peu de vin.
- 1722. Vin médiocre.
- 1723. Raisins endommagés par les guêpes, très bon vin.
- 1725. 20 octobre. Mauvais vin, année humide.
- 1726. Bon vin, année de sécheresse.
- 1727. Vendange abondante, de bonne qualité.
- 1731. Un tiers d'année.
- 1733. Août. Vin excellent.
- 1736. Année stérile ; gelée qui fit beaucoup de tort.
- 1739. Récolte abondante.
- 1740. Vin très mauvais, surnommé le Racabit, le Criquet.
- 1741. Même qualité que l'année précédente.
- 1743. Année abondante, vin d'excellente qualité.
- 1744. Année abondante, vin d'excellente qualité.
- 1748. Petit vin.
- 1749. Bon vin.
- 1750. Bon vin.
- 1751. Mauvaise récolte comme qualité, le moût ne pouvait fermenter.

TOUL (2).

- 1752. 15 octobre. Récolte abondante.
- 1753. 6 octobre. En quelques lieux le 29 et le 30 septembre ; vin qualifié bon pour la bouche des empereurs et des rois.

(1) Parmi les appréciations suivantes, les unes sont extraites de la *Notice sur Blénod-les-Toul*, par l'abbé GUILLAUME, les autres du *Journal Météorologique* de M. P. GUYOT.

(2) Voyez Archives de Toul pour toutes les dates de vendanges jusqu'en 1884. Les autres dates de vendanges dans la colonne d'observations viennent du *Journal Météorologique* de M. P. GUYOT. Les appréciations sur l'importance des vendanges de 1770 à 1787, viennent des Archives du château de Tumejus (Bulligny).

Années et dates
des vendanges.

1754.	15 octobre.
1755.	8 octobre.
1756.	23 octobre. Petit vin.
1757.	3 octobre. Vendange de petit rapport, à cause de la grande sécheresse.
1758.	7 octobre.
1759.	6 octobre. Très bon vin.
1760.	4 octobre. Année très abondante en certains endroits, vendange fin septembre.
1761.	5 octobre. Année très abondante, dans la Meuse, vendange fin septembre.
1762.	3 octobre. Année très abondante, près de Nancy, le 27 septembre.
1763.	17 octobre. Mauvais vin appelé criquet.
1764.	3 octobre. Ailleurs en vendange le 1 ^{er} octobre.
1765.	16 octobre. Près de Nancy, vendange les 10 et 11 octobre.
1766.	13 octobre. Près de Nancy, vendange au commencement d'octobre.
1767.	Très bon vin.
1768.	18 octobre. Vin médiocre.
1769.	14 octobre. Assez bon.
1770.	20 octobre. Passable, récolte des plus médiocres à Bulligny.
1791.	8 octobre. Assez bonne vendange, très mauvaise comme quantité.
1772.	13 octobre. Près de Nancy, vendange le 3 octobre, moyenne qualité.
1773.	14 octobre. Bon vin, très petite vendange.
1774.	8 octobre. Bon vin, dans la Meuse, vendange fin septembre.
1775.	10 octobre. Bonne demi-année, comme quantité.
1776.	16 octobre. Demi-année.
1777.	18 octobre. Quart d'année, petite qualité.
1778.	9 octobre. Quart d'année, petite qualité.
1779.	7 octobre (25 septembre), à Pont-à-Mousson, trois quarts d'année.
1780.	Demi année.
1781.	26 septembre. Année de sécheresse, très bon vin, pleine année.
1782.	19 octobre. Très bonne récolte comme quantité, qualité médiocre.
1783.	4 octobre (29 septembre), à Bulligny, trois quarts d'année.
1784.	6 octobre. Bonne demi-année, comme quantité.
1785.	18 octobre. Trois quarts d'année.
1786.	14 octobre. Un quart d'année.
1787.	22 octobre.
1788.	19 septembre.
1789.	20 octobre.
1793.	7 octobre.
1794.	30 septembre.
1795.	13 octobre.
1796.	15 octobre.
1797.	7 octobre.

Années et dates
des vendanges.

1798. 30 septembre.
1799. 22 octobre.
1800. 5 octobre.
1801. 13 octobre.
1802. 28 septembre. Petite quantité, mais qualité supérieure, dénommée le tuum (tue-homme).
1803. 5 octobre.
1804. 5 octobre. Pleine année, excellente qualité, à Dolcourt, un are fit 3 h. 33.
1805. 22 octobre. Vin médiocre.
1806. 6 octobre. Vin remarquable de qualité.
1807. 8 octobre. Bon vin.
1808. 3 octobre. Mauvaise qualité.
1809. 14 octobre. Vin détestable.
1810. 20 octobre. Vin médiocre.
1811. 19 septembre. Vin dit de la Comète, qualité exceptionnelle.
1812. 17 octobre. Mauvais vin à cause du mauvais temps (1).
1813. 25 octobre. Mauvais vin à cause des pluies continuelles.

Foug.

1814. 12 octobre. Mauvais vin, gelée générale qui fait avancer la vendange.

Toul.

1815. 11 octobre. Vin médiocre.
1816. 25 octobre. Vin détestable, forte gelée le 21 octobre.
1817. 22 octobre. Vin de mauvaise qualité.
1818. 3 octobre.
1819. 11 octobre. Très bon vin.
1820. 16 octobre. Mauvais vin.
1821. 19 octobre. Mauvais vin.
1822. 9 septembre. Qualité supérieure, mais petite récolte à Foug.
1823. 20 octobre. Mauvais vin.
1825. 19 octobre. Mauvaise qualité, gelée le 14 et le 15 octobre.
1826. 4 oct. Vin de très bonne qualité valant mieux que celui de 1819.
1826. 9 octobre. Gelée au printemps, récolte médiocre.
1827. 6 octobre. Pleine année, bonne qualité.
1828. 20 octobre. Pleine année, médiocre qualité.
1829. 21 octobre. Mauvais vin, on laisse les trois quarts de la récolte dans les vignes. « Dit Cabonal », nom d'un assassin.
1830. 11 octobre. Petite récolte.
1831. 11 octobre. Le fruit dépérit par suite de pourriture.
1832. 25 octobre. Peu de vin et mauvais.
1833. 5 octobre. Récolte abondante, mais peu de qualité.

(1) Pour les appréciations qui suivent, voir d'abord : 1° Observations météorologiques de la Commission météorologique de Meurthe-et-Moselle, année 1881 (les appréciations en ce cas viennent de Foug) ; 2° de la vallée de Cleurie, par M. Thiriât, de Gérardmer.

Années et dates
des vendanges.

1834. 1^{er} octobre. Qualité supérieure et abondance exceptionnelle.
1835. 18 octobre. Récolte moyenne, vin très bon.
1836. 17 octobre. Le raisin dépérit par suite de pourriture.
1837. 19 octobre. Mauvais vin.
1838. 17 octobre. Vin de qualité médiocre, mais récolte abondante.
1839. 9 octobre. Vin passable, raisins pourris.
1840. 8 octobre. Bonne moyenne année, vin assez bon.
1841. 8 octobre. Vin mauvais.
1842. 27 septembre. Très bon vin, moyenne récolte.
1843. 19 octobre. Mauvais vin, la gelée presse la récolte.
1844. 7 octobre. Assez bon vin, petite récolte en certains endroits.
1845. 4 octobre. Mauvais vin, récolte médiocre.
1846. 28 septembre. Vin de qualité supérieure, petit récolte.
1847. 11 octobre. Vendange très abondante, mais médiocre qualité.
1848. 12 octobre. Vin de bonne qualité, vendange gâtée par la pourriture.
1849. 11 octobre. Bonne qualité.
1850. 17 octobre. Vin ordinaire, récolte hâtée par la gelée du 4 octobre.
1851. 20 octobre. Vin détestable, petite récolte.
1852. 13 octobre. Mauvaise qualité, petite quantité.
1853. 7 oct. Mauvaise qualité, récolte gâtée par la gelée du 12 octobre.
1854. 11 oct. Petite récolte, la gelée du 24 sept. a tout compromis.
1855. 13 octobre. Petite récolte, qualité médiocre.
1856. 18 octobre. Peu de vin et mauvais.
1857. 5 octobre. Vin très bon, récolte abondante.
1858. 30 septembre. Vin de bonne qualité et en quantité.
1859. 3 octobre. Vin de bonne qualité et en quantité.
1860. 18 octobre. Vin en quantité, fiéret, appelé « Garibaldi », la neige du 12, suivie de gelée, cause du dommage.
1861. 7 octobre. Peu de vin, assez bon.
1862. 2 octobre. Récolte moyenne, vin ordinaire, bonne qualité en certains endroits vignobles.
1863. 12 octobre. Vin de qualité médiocre, en quantité.
1864. 11 octobre. Vin passable, petite récolte.
1865. 16 septembre. Vin excellent, très renommé, demi-récolte.
1866. 11 octobre. Assez bonne récolte, moyenne qualité: « Bismarck ».
1867. 7 octobre. Récolte perdue par suite des gelées des 24 et 25 mai.
1868. 16 septembre. Vin excellent, abondant.
1869. 7 octobre. Vin bon, petite récolte.
1870. 3 octobre. Vin de bonne qualité, assez bonne récolte.
1871. 10 octobre. Vin bon, petite récolte.
1872. 10 octobre. Froids prématurés, les raisins pourrissent.
1873. 13 octobre. Forte gelée le 12, qui précipite la récolte.
1874. 5 octobre. Vin très bon, bonne qualité.
1875. 8 octobre. Grande quantité, peu de qualité.
1876. 16 octobre. Assez bonne qualité, octobre orageux.
1877. 1^{er} octobre. Gelées le 23 et le 27 septembre qui diminuent la qualité et la quantité.

Années et dates
des vendanges.

1878.	10 octobre.	Bonne qualité, bonne quantité.
1879.	20 octobre.	Récolte détestable, suite d'un été pluvieux.
1880.	4 octobre.	Vin ordinaire, petite récolte.
1881.	6 octobre.	Vendange hâtée par la gelée du 8 octobre.
1882.	16 octobre.	Petit vin, récolte moyenne.
1883.	10 octobre.	Petit vin, récolte moyenne.
1884.		Très bon vin, demi-récolte.

Époque des vendanges à Malzéville de 1884 à 1905.

(D'après le Journal de M. Ch. CONRAD).

1884.	29 septembre.	Vin de bouteilles.
1885.	28 —	Bonne qualité.
1886.	5 octobre.	Vin passable.
1887.	26 septembre.	Bon petit vin.
1888.	6 octobre.	Qualité faible.
1889.	29 septembre.	Bonne qualité.
1890.	1 ^{er} octobre.	Assez bon vin.
1891.	15 —	—
1892.	27 septembre.	Bon vin.
1893.	12 —	Qualité supérieure.
1894.	8 octobre.	Très ordinaire.
1895.	28 septembre.	Assez bon.
1896.	29 —	Bon vin.
1897.	4 octobre.	Vin très ordinaire.
1898.	13 —	Assez bon vin.
1899.	7 —	Petit vin.
1900.	1 ^{er} —	Bon vin.
1901.	19 septembre.	Bon ordinaire.
1902.	8 octobre.	Assez bonne qualité.
1903.	7 —	—
1904.	20 septembre.	Beaux raisins.
1905.	12 octobre.	Pauvres vendanges.

Passons maintenant au Département des Vosges, dans lequel nous trouvons des dates de maturité un peu plus tardives en raison de sa situation géographique.

ANNÉES	Châtillon-sur-Saône.	ARRONDISSEMENT DE NEUFCHATEAU					ARRONDISSEMENT DE MIRECOURT		
		Senaïdo.	Lamarche.	Frain.	Neufchâteau.	Châteinois.	Avrainville.	Marainville.	Villers.
1751	»	»	»	»	»	21 septembre	»	»	»
1755	2 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1758	8 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1760	6 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1761	24 septembre	»	»	»	»	»	»	»	»
1762	30 septembre	»	»	»	»	»	»	»	»
1764	24 septembre	»	»	»	»	»	»	»	»
1765	16 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1766	7 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1769	10 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1770	29 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1771	14 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1772	13 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1773	21 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1774	11 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1775	10 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1776	14 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1777	20 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1778	8 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1779	30 septembre	»	»	»	»	»	»	»	»
1780	29 septembre	»	»	»	»	»	»	»	»
1781	26 septembre	»	»	»	»	»	»	»	»
1782	24 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1786	11 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1787	17 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1789	19 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1790	8 octobre.	»	»	»	»	23 octobre.	»	»	»
1791	26 septembre	»	»	»	»	»	»	»	»
1792	16 octobre.	»	»	11 octobre.	»	»	»	»	»
1793	25 septembre	3 octobre.	2 octobre.	18 septembre	»	»	»	»	»
1794	»	»	»	»	»	»	»	»	»
1795	24 septembre	»	»	»	»	»	»	»	»
1798	6 octobre.	»	»	24 septembre	»	»	»	»	»
1800	»	»	»	6 octobre.	»	»	»	»	»
1801	29 septembre	»	»	13 octobre.	»	6 octobre.	»	»	»
1802	6 octobre,	»	»	»	»	12 octobre.	»	»	»
1803	»	»	»	28 septembre	»	3 octobre.	»	»	»

1804	1 ^{er} octobre.	»	»	»	»	5 octobre.	»	»	»
1806	6 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1807	28 octobre.	»	»	»	»	5 octobre.	»	»	»
1808	27 septembre	»	»	»	»	3 octobre.	a	»	»
1810	10 octobre.	»	»	»	»	8 octobre.	»	»	»
1811	19 septembre	»	»	»	»	5 septembre.	»	»	»
1812	»	»	»	»	»	»	»	»	»
1813	20 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1815	2 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1818	28 septembre	»	»	»	»	»	»	»	»
1819	»	»	»	»	»	»	»	»	»
1821	22 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1822	3 septembre.	»	»	»	»	8 septembre.	»	»	»
1823	28 septembre	»	»	»	»	10 septembre	»	»	»
1826	2 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1827	1 ^{er} octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1829	22 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1830	4 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1831	10 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1832	15 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1833	30 septembre	»	»	»	»	»	»	»	»
1834	29 septembre	»	»	»	»	»	»	»	»
1835	14 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1836	17 octobre.	»	»	»	»	»	»	»	»
1838	»	14 octobre.	»	»	»	»	»	»	»
1839	»	»	20 septembre	»	»	»	»	»	»
1840	»	15 septembre	16 septembre	»	»	»	7 octobre.	8 octobre.	9 octobre.
1841	29 septembre	4 octobre.	1 ^{er} octobre.	»	»	»	»	10 octobre.	22 octobre.
1842	»	14 septembre	5 septembre.	»	»	»	29 septembre	8 octobre.	20 septembre
1843	19 octobre.	17 octobre.	15 octobre.	»	»	»	»	23 octobre.	24 octobre.
1844	»	30 septembre	22 septembre	»	»	»	»	15 octobre.	10 octobre.
1845	20 octobre.	»	»	10 octobre.	»	»	»	12 octobre.	23 octobre.
1846	21 septembre	15 septembre	»	24 septembre	»	»	23 septembre	23 septembre	20 septembre
1847	11 octobre.	11 octobre.	»	»	»	»	»	12 octobre.	16 octobre.
1848	5 octobre.	3 octobre.	»	»	»	»	»	10 octobre.	6 octobre.
1849	1 ^{er} octobre.	8 octobre.	8 octobre.	»	»	»	»	10 octobre.	8 octobre.
1850	16 octobre.	14 octobre.	»	»	»	»	»	17 octobre.	18 octobre.
1851	20 octobre.	16 octobre.	15 octobre.	»	»	»	»	15 octobre.	20 octobre.
1852	6 octobre.	4 octobre.	28 septembre	»	»	»	»	16 octobre.	15 octobre.
1853	10 octobre.	13 octobre.	»	»	»	»	17 octobre.	1 ^{er} octobre.	15 octobre.
1854	»	4 octobre.	1 ^{er} octobre.	»	»	»	»	8 octobre.	7 octobre.
1855	8 octobre.	8 octobre.	30 septembre	»	»	»	15 octobre.	18 octobre.	8 octobre.

Terminons ces statistiques en donnant encore l'époque des vendanges dans l'Arrondissement d'Epinal depuis 1821 jusqu'en 1834 :

1821	30 octobre.
1822	5 septembre.
1823	22 octobre.
1824	18 —
1825	1 ^{er} —
1826	9 —
1827	8 —
1828	20 —
1829	25 —
1830	14 —
1831	10 —
1832	16 —
1833	11 —
1834	1 ^{er} —

Au sujet de la récolte des raisins, il sera peut-être intéressant de signaler, en passant, un usage général qui s'y rapportait :

Dans toute la Lorraine, en effet, les jeunes filles de chaque Congrégation avaient l'habitude d'offrir à la statue de la Vierge, un raisin mûr pour la fête du 15 août ; c'était, en quelque sorte, l'offrande des prémices de la récolte, et dans les villages catholiques il s'établissait une rivalité de bon aloi pour savoir qui aurait l'honneur d'apporter les premiers raisins. Dans les mauvaises années, la chose n'était souvent pas possible, mais il y avait avec le Ciel des accommodements, si nous en croyons Fistié, qui nous raconte qu'à Rambluzin, où André Theuriet possédait une propriété, les jeunes filles, lorsque le raisin n'était pas mûr pour l'Assomption, donnaient quand même à la Vierge une grappe verte, mais qu'on avait eu soin, au préalable, de peindre en rouge-violet!...

A l'approche de l'époque des vendanges, les vigneronns faisaient tous les préparatifs nécessaires en vue de cette importante opération, mais ils n'étaient pas libres de commencer comme bon leur semblait, car une coutume, dont l'origine se perd dans la nuit des temps, dite le *Ban des vendanges*, venait en réglementer la date. Voici en quoi consistait et quel était le rôle et le but de cette institution rurale :

Le *Ban* des vendanges avait été établi pour plusieurs raisons que nous trouvons énumérées dans le *Journal de la Ville de Metz*, de Chabert. Il était porté :

1° Afin que personne ne vendangeât avant que la maturité du raisin eût été bien reconnue, et pour assurer la bonne qualité du vin.

2° Afin que les forains en fussent avertis et puissent se préparer.

3° Afin que les vendangeurs travaillassent ensemble et tout de suite en un même canton, sans quoi ils causeraient du dommage à ceux qui ne vendangeraient pas.

4° Pour la commodité des décimateurs.

Nous ajouterons que cette mesure tendait à rendre les vols de raisins beaucoup plus rares, car dès que le *Ban* était proclamé, personne, pas mêmes les propriétaires, ne pouvait plus pénétrer ni le jour, ni la nuit dans les vignes, mises, en quelque sorte, en interdit. Toute personne trouvée dans une vigne tombait donc sous le coup des sanctions pénales, aussi les voleurs, surpris, ne pouvaient-ils, comme ils n'auraient assurément pas manqué de le faire, prétendre qu'ils effectuaient dans ces vignes des travaux du moment !

Aux temps lointains où les Couvents et les Monastères possédaient, en Lorraine, une grande partie des terres cultivées, le ban existait déjà, mais par privilège, eux et les seigneurs avaient maintes fois le droit de vendanger avant tout le peuple et de faire souvent même quelques prélèvements en nature.

C'est ainsi que dans l'*Histoire démocratique* de Ravold (1), nous relevons que le pape Léon IX, qui avait été évêque de Toul, accorda, par une bulle de l'an 1051, aux Chanoines de cette ville, la permission de vendanger avant les autres, « attendu qu'ils ne peuvent sortir de leur résidence sans permission, ce qui ne permet pas de suivre le ban ».

L'exception dont jouissaient les Religieux et les Seigneurs, leur donnait la possibilité, toujours avantageuse dès cette époque,

(1) RAVOLD : *Histoire démocratique*, p. 293.

de se procurer des vendanges plus facilement et à meilleur compte.

Depuis les temps les plus reculés, le *Ban* a persisté chez nous, et ce n'est que par la loi du 9 juillet 1889, que son principe a été aboli, le texte permettant toutefois de le maintenir là où il existait et même de l'établir là où il n'était pas en usage.

C'était en général huit ou dix jours avant la récolte, et après une consultation des gros propriétaires de la commune, les plus intéressés aux vignobles, que la proclamation du *Ban* était faite, et si son organisation et son application variaient, quelquefois, d'un village à un autre, le principe en était partout le même. A tour de rôle, les vigneron s'entendaient pour assumer la garde des cantons auxquels ils étaient attachés, et jour et nuit, par des rondes, ils veillaient au respect de la récolte. Tandis que, dans plusieurs communes, le propriétaire pouvait entrer encore dans son clos certains jours de la semaine, comme le jeudi et le dimanche, et c'était le cas, par exemple, à Mirecourt et dans les Vosges, ailleurs, dès la proclamation du *Ban*, l'accès lui en était interdit comme à quiconque, dans un but de meilleure préservation. Dans tous les cas, les vignes closes n'étaient pas soumises à la servitude du *Ban*, à condition que la clôture soit sérieuse et qu'elle empêche le passage à une personne non munie de la clé.

Lorsque la maturité du raisin était presque à point, on provoquait une nouvelle délibération des viticulteurs, et le Maire de la Commune, ou avant lui le Seigneur ou le Maître du lieu, prenaient, trois jours à l'avance, un arrêté fixant la date de la vendange. Le délai expiré, les vignes qui, durant quelques jours, avaient été absolument désertes, se voyaient subitement envahies par un essaim de vendangeurs et de vendangeuses qui allait, en quelques heures, dégarnir les ceps, souvent couverts de grappes nombreuses, pour les porter au cellier, et les transformer en un de ces vins claires jadis si réputés et si fameux.

A titre d'exemple, nous publions ici un arrêté de l'Administration centrale du département des Vosges, remontant au 21 pluviôse, an VII, demandant que « le *Ban* des vendanges soit établi chaque année, comme par le passé, pour les vignes non closes ».

L'Administration centrale du Département des Vosges, instruite que dans la plupart des vignobles de son Arrondissement on est dans l'habitude d'ouvrir la vendange avant que le raisin ait acquis toute sa maturité ; considérant que la mauvaise qualité du vin, résultat nécessaire de ces récoltes anticipées, nuit tout à la fois à la santé publique et à l'intérêt des propres vignes ; que cette année, surtout, on a un exemple frappant des fâcheux effets de cette précipitation, puisque dans tous les lieux où la vendange a été faite prématurément, on n'a obtenu qu'un vin âcre, mal faisant et sans qualité, tandis qu'il est généralement bon dans ceux où on a laissé mûrir les raisins ; qu'ainsi, sous tous les rapports, il convient de prendre des mesures pour arrêter le cours d'un abus aussi préjudiciable ; considérant qu'il résulte de l'article 2, section 5, titre I de la loi du 28 septembre 1791, sur la police rurale, que dans le pays où le ban de vendange était en usage, il peut être fait chaque année un Règlement à cet égard pour les vignes non closes et qu'avant la promulgation de cette loi le *ban* dont il s'agit avait lieu régulièrement tous les ans, dans tous les vignobles du département ; après avoir entendu le Commissaire du Directoire exécutif, arrête ce qui suit :

ARTICLE PREMIER. — Dorénavant les Agents municipaux des Communes, sur les territoires desquelles il y a des vignes, mettront annuellement en *ban* celles non closes, comme par le passé.

ART. 2. — La mise en *ban* sera annoncée à cri public dans chaque commune, et il en sera dressé procès-verbal.

ART. 3. — Ne sont réputées closes que les vignes séparées de toutes parts de celles qui les avoisinent par des murs, haies ou autres clôtures suffisantes, et non les cantons entourés d'une clôture générale, qui appartiennent à des différents propriétaires, à moins que le nombre de ceux-ci n'excède pas celui de quatre, auquel cas ces cantons seront considérés comme clos particuliers.

ART. 4. — A l'approche de la maturité du raisin chaque Agent municipal choisira trois experts, parmi les plus forts propriétaires de vignes, à l'effet d'en visiter les différents cantons et d'indiquer le jour où ils seront susceptibles d'être vendangés. Un de ces experts sera pris, autant que faire se pourra, parmi les propriétaires non-résidents.

ART. 5. — Les experts rédigeront leur rapport par écrit ; ils en affirmeront la sincérité devant le Juge de Paix du Canton ou un de ses assesseurs, et le remettront de suite à l'Agent municipal.

ART. 6. — Celui-ci fixera, d'après ce rapport, l'époque de la levée du *ban* pour chaque canton de vigne, la fera annoncer à cri public, dans sa Commune, assez à temps pour qu'il y ait un intervalle de quatre jours, au moins, entre cette publication et l'ouverture de la vendange, et dressera du tout procès-verbal.

ART. 7. — Si durant cet intervalle, il survenait une forte gelée, l'Agent municipal fera annoncer sur le champ la levée du *ban*, motivée sur cette circonstance.

ART. 8. — Les propriétaires qui se croiraient lésés par le Règlement de l'Agent municipal (c'est-à-dire ceux qui prétendraient que l'ouverture de la vendange aurait été fixée à une époque trop ou pas assez tardive) seront libres d'adresser leurs réclamations à l'Administration centrale, qui y statuera en vertu de l'article 2, section 5, titre I, de la loi du 28 septembre 1791.

ART. 9. — Les infractions de *bans* seront constatées par des rapports des Agents municipaux, Commissaires de Police, Gardes-Vignes légalement établis et Gardes-Champêtres ordinaires, chacun à leur égard, poursuivies comme délits champêtres, et punies conformément à la loi citée dans les articles précédents.

ART. 10. — A l'avenir, la rétribution de Gardes-Vignes sera fixée, non à raison de tant par an, mais de tant par jour de *gaule*, le montant de cette rétribution, calculé d'après le nombre de jours pendant lesquels ils auront été en activité, sera arrêté par l'Agent municipal, qui en fera la répartition entre les différents propriétaires, dans la proportion des quantités de vignes qu'ils posséderont respectivement.

ART. 11. — Les Agents municipaux tiendront la main à ce que les Gardes-Vignes ne cessent leur fonction que le 5^e jour qui suivra immédiatement l'ouverture des vendanges, à moins que les cantons qui auront été mis sous leur garde ne se trouvent vides avant l'expiration de ce temps.

ART. 12. — Dans les communes qui sont considérées comme si elles formaient, à elles seules, un canton, les dispositions du présent Arrêté seront exécutées par les Administrations municipales.

ART. 13. — Le présent Arrêté sera imprimé et envoyé dans toutes les communes du ressort, pour y être publié et affiché à la diligence des Agents municipaux. La lecture publique en sera renouvelée tous les ans dans chaque commune.

Le 30 thermidor, il en sera également adressé des exemplaires au Ministre de l'Intérieur, aux Juges de paix et aux tribunaux correctionnels.

Signé : DELPIERRE.

Ce texte résume, à lui seul, toute la matière, dont il montre parfaitement l'utilité et la portée, ainsi que tous les détails de la mise en application.

Si la protection des vignes par le *ban* pouvait avoir de nombreux avantages, cette mesure ne cadra plus avec les idées du législateur de 1789, alors surtout que des protestations s'élevaient de toutes parts, au nom de l'indépendance et de la liberté. Les vignerons ne voulurent plus être en tutelle, demandant de rester maîtres chez eux. Ce mouvement populaire amena la suppression du *ban*, qui ne fut d'ailleurs réalisée qu'en 1889.

A l'heure actuelle, cet usage a pour ainsi dire disparu ; nous le rencontrons pourtant encore en certains villages, comme à Morlaincourt, dans la Meuse, où il est édicté dans les bonnes années, en guise de réclame, en quelque sorte pour permettre aux acheteurs de venir passer des marchés, et faciliter aux vignerons l'écoulement de leurs produits.

D'après Jean Bohin (1), le *ban* existerait dans 120 communes de la Meuse. Dans le Toulais, en 1911, nous l'avons vu momentanément rétabli, du fait que l'accès des vignes, à partir du 25 août, était interdit à chacun, sauf d'une part aux propriétaires, et de l'autre aux chasseurs, pour ne pas restreindre le libre parcours de ces derniers.

Mais voici que le raisin est arrivé partout à sa pleine maturité ; le *ban*, s'il existe encore, est levé et l'aurore de demain va éclairer la première journée de vendanges en terre lorraine ! La veille même, comme l'a si bien noté notre traditionnaliste historien, E. Badel, dans sa langue d'un terroir si précis : « Durant que la ménagère allait recruter par le village des femmes et des *baisselles*, vendangeuses, pour couper le raisin dans les *sayattes* ou les paniers d'osier, l'homme et ses fils, avec ses proches, préparaient des voitures, les tendelins et les cuves..., heureux quand, au moment de la hisser sur le chariot, cette grosse cuve, encerclée de fer rouillé, ne s'en allait pas en javelle.

« Pour les rendre *tanches*, tous ces *affutiaux* de l'annuelle vendange, on les trempait dans l'eau, on resserrait les douves, on tapait dur sur les cercles, on enduisait les jointures avec de gros *bondons* ou de la couenne de lard. Et puis, v'lan, d'un coup sec, les cuves étaient calées, deux sur un même chariot, avec, par-dessous, des *fonges* de pommes de terre ou des *jamberons* de grosses fèves.

« A l'entour, des cordes, pour les maintenir et les empêcher de *quibouler* dans la *herme*, en descendant les voies charretières, tout le long de nos coteaux à vins.

« A la maison, on avait réquisitionné tous les paniers, toutes les *embêches*... et des ciseaux, des couteaux tout rouges, qui ne servaient que ces jours-là, des serpettes et des cisailles menues pour trancher la queue net et ne pas *dégrainer* le fruit.

« Au matin du premier jour semainier, par la buée blanche et frisquette, qui enveloppait le finage tout entier, on s'en était venu — tous les gens de la vendange — à la *queue leu-leu*, par

(1) Page 16.

les sentiers grimpants, jusqu'à la vigne, qu'on allait dépouiller rapidement.

« Et ç'avait été vite, très vite fait... Par le petit brouillard fin qui tombait, par le clair soleil qui se levait plus tard, par le chaud du jour qui faisait couler les sueurs ».

C'était alors un branle-bas général dans les vignes, qui se peuplaient d'une foule de travailleurs, de femmes, d'hommes et d'enfants, et chacun se mettait hardiment à l'œuvre. Se dispersant dans le clos, les femmes, des jeunes, des vieilles, peu importe, se répartissaient la besogne, et la halette lorraine sur la tête, dans un de ces accoutrements tout particulier, qu'il faut avoir vu pour en goûter le pittoresque, elles coupaient les grappes dorées, que des enfants jetaient, soit dans des paniers, soit dans des seaux ! Et c'étaient, parmi cette foule bruyante et joyeuse, des exclamations, des apostrophes, des cris, des chansons même, qui aidaient à accomplir la besogne. Le temps passait, la vigne se défaisait petit à petit, parmi des hommes bien musclés, au teint basané, en bras de chemise, qui relevaient les seaux, qu'ils déversaient dans des tendelins, pour les vider ensuite dans de grandes cuves sises non loin de là, ou les porter directement au cellier.

« Et pendant que les hommes, continue Emile Badel, *se r'en allaient* avec un fameux chargement, pendant que les gamins *se coursaient* à travers les ceps en brisant les *paisseaux*, les femmes reprenaient leurs ciseaux, leurs paniers et y allaient de bon cœur, à cette moissonnée de fruits noirs, à cette cueillette des raisins destinés au pressoir ».

Cette fête des vendanges était tellement populaire et l'occasion de réjouissances que M. Ch. Conrard nous disait avoir vu, jusqu'en 1860, de nombreux Nancéiens venir à Malzéville participer à la récolte, aidant à la cueillette, et abandonnant ainsi, pour quelques jours, leurs métiers et leurs travaux ! Souvent, dans un village, les vendanges duraient de 8 à 15 jours, et durant tout ce temps ce n'était que joie et rires... Vieilles coutumes, dans lesquelles chacun fraternisait, oubliant les ennuis et les soucis, et quand la récolte allait être terminée, les voitures garnies de cuves étaient couvertes de fleurs et de feuillages, c'était ce qu'on

appelait *tuer le chien*, et vendangeurs et vendangeuses, bras dessus bras dessous faisaient cortège à la dernière voiture, *au bélon*, chantant les vieux airs patois de nos pères, les *daillures* du Barrois, et regagnaient le village, le foyer, harassés un peu par la fatigue, mais il n'y paraissait guère, on n'avait pas le temps d'y songer... la fête allait commencer !

Un bal clôturait ces réjouissances ; et propriétaires et ouvriers, maîtres et domestiques, dans un même élan, se retrouvaient en l'une de ces salles antiques, éclairées par quelque lampe fumeuse et respirant encore les générations passées. La tradition reprenait ses droits en ces soirées, et jusqu'aux heures les plus matinales, maintes fois après l'aurore, les couples tournaient, valsaient, avec réserve, malgré tout, comme il convient pour accomplir presque un rite !

Pendant ce temps, le raisin aux grappes juteuses, enfoui dans d'immenses foudres, chantait sa mélodie ; la fermentation mystérieuse s'opérait, et ce jus, naguère encore acide et d'une couleur peu attirante, allait bientôt se transformer en un vin gris appétissant et fameux, un de ces vins qui ont fait l'âme française. Le vigneron ne procédait que plus tard à l'opération, toujours importante et pleine d'attrait, du pressurage. Jusqu'à la Révolution, les vignerons devaient pressurer au pressoir banal ; celui-ci appartenait soit à la Commune, soit au Seigneur du lieu. Les vignerons forcés de se soumettre à cet usage, payaient un droit de pressurage, tout en laissant souvent une partie de la récolte, suivant l'ancienne coutume, au Seigneur, au Curé et au Maître d'école, qui plaçaient là, tous trois, des tonneaux destinés à recevoir leurs parts, suivant ce que nous rapporte M. Noël dans son *Histoire de Sornéville* (1).

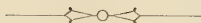
La plupart des vignobles importants possédaient leur pressoir ; c'est ainsi que nous citerons par exemple ceux de Rozerieulles, de Bouzemont, de Château-Salins, de Malzéville, de Nomeny, de Norroy-le-Veneur, de Pagny-sur-Moselle, de Roselange, de Véze-

(1) NOËL : *Histoire de Sornéville*, p. 40-41.

lise, de Nijon, pour n'en nommer que quelques-uns. Nancy, elle-même, comptait plusieurs pressoirs.

A la Révolution, cette servitude disparut, et les vigneron purent dès lors pressurer à leur gré, mais ne faut-il pourtant pas voir dans les pressoirs coopératifs actuels, dont chaque vigneron d'une même association peut profiter à des conditions diverses, un vestige de cette ancienne institution !

Le pressurage, qui détruit ce que nous pourrions appeler *l'individualité du raisin*, clôt les opérations viticoles dont nous avons à nous occuper dans notre travail, laissant ainsi à d'autres le soin de traiter les questions si délicates se rapportant à la conservation du vin.



CINQUIÈME PARTIE

Étude de la décadence du Vignoble lorrain.

CINQUIÈME PARTIE

Étude de la décadence du Vignoble lorrain.

CHAPITRE PREMIER

Les causes de décadence du vignoble lorrain.

Dès le milieu du xix^e siècle, la Vigne commença à subir, dans notre région, une crise sérieuse, qui, malheureusement, ne devait cesser de s'accroître jusqu'à nos jours, à tel point que le Vignoble lorrain semble être fortement compromis. De tous côtés s'élèvent les plaintes de vignerons découragés ; l'on voit maintenant de nombreuses parcelles abandonnées et des communes entières, et non des moindres, délaisser cette culture pour s'adonner à d'autres, qu'elles trouvent plus rémunératrices ! En un mot, le vignoble s'en va, se désagrège, et dans quelques années, nul doute que nos vins, qui furent jadis une des gloires de la Lorraine, n'aient à jamais disparu des marchés, et ne soient plus qu'un souvenir qui se transmettra aux générations futures. Une source de richesses se sera tarie peut-être pour toujours, aussi nous semble-t-il indispensable d'essayer de démêler dans les faits si complexes de l'évolution de la Vigne en Lorraine, les causes nombreuses et variées, qui ont pu amener si rapidement la décadence de notre vignoble ! Une observation préliminaire d'une grande importance s'impose toutefois avant d'aborder cette étude : nous voulons parler de la tendance si naturelle, mais absolument

illégitime, de généraliser pour toute une région les causes de décadence reconnues pour un groupement isolé de vignes, certaines de ces causes pouvant avoir eu une importance très considérable dans un terroir, alors qu'elles ne se faisaient point sentir dans d'autres. Il ne faudra donc attacher qu'une valeur très relative à l'ordre dans lequel nous signalerons les facteurs de la disparition de la Vigne en Lorraine, cette énumération commençant par la plus forte cause, ne visant que la généralité des cas.

*1° Causes dues au climat actuel et aux phénomènes
atmosphériques.*

Si la vigne est fort rémunératrice dans les années excellentes elle n'en constitue incontestablement pas moins une culture des plus variable et des plus aléatoire dans le plus grand nombre de cas, car pour être assuré d'un bon rendement moyen, il faudrait, avant tout, une égalité et une douceur de climat, dont nous ne jouissons guère ! Depuis quelque temps déjà, les récoltes abondantes ont été, par suite des intempéries, des plus rares, et l'on comprendra aisément que ce fait constitue un facteur capital dans le mouvement de regression de cette culture, car, pour la plupart des agriculteurs, qui demandent à la Terre le vivre et un peu de bien-être, il ne suffit pas d'avoir de loin en loin une année passable, qui n'est pas la juste récompense de leurs peines et les laisse sans moyens d'existence ! Sans nul doute, les troubles atmosphériques étaient jadis les mêmes qu'aujourd'hui et, pourtant, les années favorables étaient plus fréquentes, alors que maintenant l'on peut compter à peine une année passable sur cinq ! Le fait n'est pas discutable, et de là à en attribuer la cause aux modifications apparentes du climat, il n'y a qu'un pas, et ce pas, l'on peut dire que non seulement les vigneron, mais encore la presque unanimité de nos compatriotes, l'ont franchi à tel point qu'il serait, actuellement, bien téméraire de remonter ce courant de la croyance populaire ! Et, cependant, nous avons vu dans l'étude de la météorologie de notre région, ce qu'il fallait, au juste, penser de cette question. Nous ne reviendrons donc pas

sur la conclusion à tirer des plus sérieuses statistiques, mais s'il n'est pas possible d'admettre un changement radical du climat lorrain *pris dans son ensemble, dans le temps et l'espace*, c'est-à-dre depuis deux mille ans, il n'en est pas moins vrai que cette conclusion ne pourrait plus être soutenue lorsqu'il s'agit de la comparaison de quelques années prises en groupes relativement restreints. La vie d'un homme, en effet, dont la durée est absolument négligeable quand il s'agit de l'étude générale du régime atmosphérique d'un pays, lui permet, au contraire, de passer par des cycles d'années, dont la température est fort différente dans les unes et dans les autres, et dont il lui est facile de faire la comparaison.

Ces deux remarques concilient parfaitement la conclusion scientifique des spécialistes affirmant le non-changement de notre climat *pris dans son ensemble et pour une très longue période*, alors que nous pouvons tous affirmer que depuis un certain nombre d'années, la température moyenne n'est plus aussi élevée qu'autrefois, d'où répercussion fâcheuse sur la végétation et la production actuelle de la vigne, allant comme conséquence jusqu'à l'abandon définitif ou temporaire de cette culture en Lorraine.

La constatation populaire relative au refroidissement du climat, *en envisageant une période restreinte*, est d'ailleurs parfaitement accueillie par la Science moderne, puisque des météorologistes éminents ont cru reconnaître que la moyenne de la température évoluait durant des cycles de trente-cinq années environ, durant lesquels il y avait successivement un demi-cycle, soit dix-sept ans et demi, de réchauffement relatif, suivi du second demi-cycle de dix-sept ans et demi de fléchissement de la température. Or, nous sommes précisément actuellement dans cette période de refroidissement ; espérons, du moins, qu'elle ne se prolongera pas au-delà des bornes qui lui sont assignées !

On peut donc admettre qu'actuellement la vigne ne trouve plus, durant la belle saison, le total de calories nécessaires à la complète maturité de ses fruits, ou bien, ce qui nous semble plus vraisemblable, que si ce total est encore parfois atteint, la *répartition desdites calories aux différentes phases de la végétation*, ne

se produit plus régulièrement et en proportion de l'utilisation que les plants devraient en tirer normalement. Il est facile, en effet, de comprendre qu'il est absolument inutile pour la vigne d'emmagasiner de trop nombreuses calories à un moment quelconque de sa culture, au printemps par exemple, si la chaleur indispensable lui fait défaut à l'époque de la maturité, en août et septembre !

Nous n'avons pas la prétention d'imposer notre opinion, absolument personnelle, au sujet de cette grave question ; nous la soumettons simplement à l'attention des spécialistes.

Quoi qu'il en soit, il est bien certain que la température, si peu favorable à la vigne depuis quelques années, a eu une répercussion très fâcheuse sur sa culture, en lassant les vignerons, privés ainsi, souvent, de leurs moyens d'existence.

Indépendamment de la baisse thermique, il faut bien noter, comme cause de ce découragement, les gelées printanières, qui se sont multipliées, ces dernières années, d'une façon calamiteuse, et que de fois n'avons-nous pas vu des vignobles s'annonçant comme devant donner de superbes récoltes, être complètement ravagés en quelques heures ! Bien plus, ce n'est point seulement la vendange de l'année qui est ainsi perdue, mais c'est encore les fruits des années suivantes fortement compromis, les ceps eux-mêmes, en ce sens que cet arbrisseau devra en ressentir les contre-coups encore plusieurs années après. On comprend aisément le désespoir navrant de ceux qui s'adonnent à pareille culture, car, malgré tout, il faudra soigner la vigne et la cultiver durant tout l'été, comme si l'automne devait apporter une récolte normale, alors qu'il n'y en aura aucune ! C'est le travail forcé sans salaire et sans espoir, sinon dans un problématique avenir.

Aux gelées printanières ne faut-il pas d'ailleurs ajouter les autres causes de destruction, qui s'appellent le verglas et la grêle, sur lesquelles nous n'avons pas à revenir, mais qu'il était indispensable toutefois de noter ici, leurs dégâts répétés devant assurément contribuer à l'abandon progressif d'une culture aussi aléatoire.

2° Causes dues aux Cépages de qualité inférieure.

Une autre cause de décadence est imputable aux vigneron eux-mêmes, qui, ne comprenant pas bien leurs intérêts véritables, abandonnèrent les cépages fins tels que les *Pinot*, pour recourir aux *Gamay*, dont les produits, plus abondants il est vrai, sont fort peu appréciés des acheteurs. Nous avons vu que, fort sagement, les Ducs de Lorraine avaient, de tout temps, proscrit la culture de ces cépages pour conserver au vignoble son ancienne renommée. Malheureusement, le jour où la culture de la vigne devint libre, et où chacun put à son gré planter les variétés qui lui convenaient, les crus furent dépréciés, et, en sacrifiant à jamais la qualité à la quantité, on amena une crise dont les conséquences furent incalculables. Perdant de valeur chaque année, les vins lorrains, jadis si cotés, furent peu à peu délaissés et la vente se ralentit.

3° Causes dues aux modes défectueux de culture de la Vigne.

Envahies graduellement par la culture maraîchère, surtout aux abords des villes et d'un rendement plus rémunérateur, étouffées par les arbres fruitiers, les vignes ne trouvèrent bientôt plus dans le sol les sucs nécessaires à leur développement rationnel, alors que, d'autre part, les raisins que le soleil ne pouvait pour ainsi dire plus atteindre, ne parvenaient pas à maturité. Ne recevant aucun engrais capable de réparer ces pertes, la terre perdit rapidement sa fertilité, les cépages s'anémièrent, et c'est ainsi qu'en voulant faire trop produire, le cultivateur en vint à ne plus tirer aucun profit de son vignoble. Ce fut, selon une expression de jadis : « *Une perte pour la Vigne* ».

4° Causes dues aux maladies de la Vigne.

De nouveaux fléaux devaient bientôt encore s'abattre sur la vigne dans la région lorraine et contribuer, pour une grande part, à sa disparition : nous voulons parler des maladies cryptoga-

miques. Sans nul doute l'on peut leur attribuer la plus grande partie du mal dont le vignoble souffre actuellement, car, d'après les résultats de notre enquête personnelle de 1910, portant sur toutes les communes viticoles de Meurthe-et-Moselle, de la Meuse et des Vosges, il ressort clairement que les vignerons les plus experts n'hésitent pas à imputer la dégénérescence du vignoble au phylloxéra, au mildiou et à l'oïdium, pour ne citer que les plus connues de ces terribles épidémies.

L'*Oïdium* apparut pour la première fois, en Lorraine, dans le Toulinois en 1852, d'après Husson. Il sévissait déjà depuis quelque temps dans le reste de la France et avait même, de ce fait, donné aux vins lorrains, vers 1850, une plus-value considérable, car nos vignes, non encore atteintes, produisaient intensivement, alors que les vignobles des autres régions voyaient leurs récoltes diminuées de moitié et des trois quarts même. La récolte française, qui était de 54 millions d'hectolitres en 1847, n'était-elle pas tombée à 10 en 1854 ? C'est vers cette époque que pour produire davantage encore, nos vignerons lorrains transformèrent leurs plantations et arrachèrent les cépages fins, le *Pinot*, de faible rendement, pour y mettre du *Gamay*, à production plus grande, sur les côteaux du Toulinois. Cette transformation, selon notre opinion personnelle, fut surtout le résultat de cette préoccupation qui, dans tous les cas, paraît très vraisemblable.

Quant au mildiou, il envahit tout le vignoble lorrain dès 1886, à la manière de véritables *sauterelles mycologiques*, selon l'expression juste de Portes et Ruyssen. Il attaqua la région entière, mais, fait curieux, ses ravages ne se firent pas sentir en 1887, qui fut une année très sèche. Depuis lors, sauf en 1893 et en 1911, le mildiou sévit régulièrement, et il est fixé à l'état latent dans nos vignes.

Les dégâts causés par le mildiou étant particulièrement dangereux, les autorités compétentes durent prendre de sérieuses mesures pour le combattre. Malheureusement, peu expérimentés et surtout très routiniers, les vignerons, pour la plupart du moins, ne voulurent pas pratiquer les méthodes qu'on leur prescrivait, et, depuis, le mal a fait de tels progrès qu'il est difficile de lutter

efficacement contre lui. Sans nul doute, des maux actuels, le paysan doit encourir une grande part de responsabilité, mais, à y bien réfléchir, peut-on se montrer si sévère contre lui? Comment un homme qui n'a reçu, en définitive, qu'une instruction fort rudimentaire et qui, surtout autrefois, vivant à une époque où les découvertes n'étaient pas aussitôt vulgarisées par les Journaux et par les Revues qui sont légions aujourd'hui, comment cet homme aurait-il pu aller de lui-même de l'avant? Ce qui était nécessaire, c'était de faire partout des conférences et de créer des champs d'expériences, pour lui montrer ce qu'était le mal et la façon d'y remédier. Nous ne sommes assurément pas de ceux qui diront que rien n'a été tenté de ce côté; loin de nous cette idée, car nous savons combien dans ce genre d'apostolat il est difficile d'arriver à quelques résultats, mais nous voulons simplement un peu décharger les vigneron, en montrant que leur ignorance de certains faits ne doit pas toujours retomber sur eux seuls.

Le *phylloxéra*, qui sévissait avec intensité dans le Midi de la France vers 1879, amena pour la Lorraine, qui n'était pas encore atteinte, par contre-coup, une belle période et une vente assez profitable. Ce fut le cas particulièrement en 1881, 1883, 1884 et 1885. Cette maladie n'apparut dans notre terroir qu'en 1892, dans la région de Thiaucourt. Depuis elle s'est répandue un peu partout, mais nous devons pourtant reconnaître que si nous n'avions à compter qu'avec ce nouveau facteur, le mal ne serait pas aussi grand qu'il est actuellement, la lutte étant encore possible. A ce sujet, le Dr Carl Boerner, directeur de la Station de Villers-l'Orme, près Metz, prétend (1) avoir découvert un *phylloxéra* indigène, « aux mœurs, aux goûts, aux habitudes et aux aptitudes » très nets. Il sera peut-être intéressant de connaître, par la suite, les résultats de recherches aujourd'hui encore mal déterminées...

Il ne faudrait pas croire que le vignoble lorrain n'ait été attaqué que par les maladies que nous venons de citer, car si le mildiou, l'oïdium et le *phylloxéra* en ont été les principales, nous

(1) *La vigne en Lorraine*, 1913, p. 139.

devons encore faire entrer en ligne de compte le *Black-Rot*, la *Pourriture grise*, la *Cochylis*, dont les ravages sont chaque jour croissants, la *Pyrale*, l'*Anthracnose*, qui dévasta le Barrois et la Woèvre en 1875, la *Chlorose*, fléaux qui tour à tour vinrent attaquer nos vignes et les ruiner à jamais. Nous ne parlerons pas ici en détail de ces maladies, ni du moyen de les enrayer ou de les combattre, chacun pouvant trouver dans les Ouvrages techniques les remèdes qu'ils désirent, cette question ne rentrant pas dans le cadre de ce travail.

5° Causes dues à l'empoisonnement du sol.

L'empoisonnement du sol par les toxines secrétées par la vigne pourrait entrer en jeu à son tour. Comme on le sait, d'après les recherches de divers auteurs, chaque plante semble sécréter un poison qui, petit à petit, s'accumule dans le sol. Cette toxine affaiblirait progressivement la plante qui l'a produite. Celle-ci, moins résistante, se laisserait alors envahir plus facilement par les maladies cryptogamiques, et bientôt elle ne serait plus qu'une sorte de squelette vivant avec peine et grâce aux quelques rares engrais introduits dans son voisinage, engrais qui, parfois, pourraient neutraliser en partie la ou les toxines. Il faudrait donc, si l'on admet cette théorie, changer les vignes de place et pratiquer, en quelque sorte, un assolement de longue durée, ou au moins une période d'inculture.

6° Causes d'ordre économique.

Il est enfin toute une série de phénomènes d'ordre économique, et qui ont leur importance, que nous devons signaler parmi les causes de la décadence du vignoble local.

a) *La main-d'œuvre*. — Le premier, et le plus important sans nul doute, vient de la main-d'œuvre, problème maintes fois discuté déjà, surtout à l'heure actuelle, où l'on a recours à des aides étrangers. La vigne en général, et en Lorraine en particulier, fut peut-être la culture qui, la première, eut à souffrir de cette crise,

qui, si elle continue, sera de plus en plus préjudiciable à l'agriculture elle-même. Bien complexes furent les circonstances qui engendrèrent l'état de choses actuel ; essayons de signaler les principales.

Dans chaque village jadis, nombreuses étaient les familles qui s'adonnaient à la culture de la vigne. Avec orgueil et courage, elles consacraient tout leur temps au vignoble qu'elles aimaient véritablement, contentes quand la récolte était belle, pleines d'espoir, malgré tout, si elle était médiocre ou mauvaise, car ces vieux vigneronns avaient en eux l'amour du terroir. Ils étaient souvent propriétaires, et s'ils ne l'étaient point, ils mettaient tout leur amour-propre à le devenir. Traditionnalistes, ils donnaient à leurs enfants ces mêmes principes qui les faisaient rester sous le toit paternel.

Que l'on en rencontre rarement maintenant de ces familles rurales, et pourtant elles étaient dans le vrai, car c'est de la disparition de cette véritable classe, de cette *caste du vin*, que nous souffrons à l'heure actuelle dans tout le vignoble lorrain. Beaucoup de ces lignées se sont éteintes ; quelques-unes, vivant d'épargnes acquises au prix de grands sacrifices, se reposent de leurs peines. Quant aux autres, les nouvelles, elles ont quitté le village natal, et ces jeunes gens, qui ont été à la ville satisfaire aux exigences du service militaire, fascinés par un luxe apparent qui ne cache derrière lui que misère et pauvreté, ceux-là, y fondant un foyer, ne sont pas rentrés, et oubliant à jamais la terre, pris par l'engrenage de chaque jour dans de malsains bureaux, où ils peinent du matin au soir, ou dans les usines à l'air vicié, ils sont là, sans réfléchir qu'ils ont perdu en indépendance et en santé ce qu'ils semblent avoir gagné en tranquillité et en bien-être apparent ! Dans notre Région de l'Est, qui a été le théâtre, depuis une trentaine d'années, d'une véritable révolution économique, cet abandon des campagnes s'est encore fait plus sentir que partout ailleurs, et l'on comprend aisément que toutes les industries nouvelles et que l'exploitation des mines aient absorbé ces bras vigoureux, qui, précisément, ne demandaient qu'à sortir de leur milieu, trop étroit et trop sévère à leur gré !

Une crise intense et sans issue, il nous semble, est ainsi ouverte. De tous les côtés on se plaint, et les derniers propriétaires de vignes, les quelques rares qui ne sont pas complètement découragés, se voient acculés, malgré eux, à abandonner cette culture, comme nous disait, entr'autres, M. Guillaume, le regretté Président du Syndicat Viticole du Barrois. Faire appel à des mains étrangères nous paraît une mauvaise solution, car au cas où la chose serait réalisable, je ne sais vraiment guère si la méthode réussirait, car un vigneron ne s'improvise pas, il doit être né et avoir vécu dans ce milieu, avoir été nourri, pour ainsi dire, des traditions ou des habitudes locales ; bien plus, pour réussir, il doit aimer son travail, s'attacher à cette terre qui, longtemps encore, restera pour lui une étrangère !

7° Développement des moyens de communication. — Concurrence faite aux vins lorrains par les vins du Midi et la bière.

Le développement intensif des moyens de communication, si désirable fut-il au point de vue général, eut néanmoins pour effet indirect de porter un coup sérieux à l'avenir des vignobles lorrains.

Dans les années peu abondantes, en effet, les habitants, jadis, devaient se contenter, coûte que coûte, de la récolte locale, et ils étaient peu nombreux, alors, ceux qui pouvaient faire revenir des pièces de vin d'autres régions, car le transport en était fort difficile et d'un prix très élevé, demandant en outre de longs délais. La Normandie et une partie de la Bretagne ne cultivaient-elles pas jadis la vigne avec succès... Les conditions économiques ont voulu que ces provinces évoluent et en viennent, petit à petit, à un nouvel entendement agricole ! De nos jours, il n'en est plus de même, et avec toutes les voies de communications dont nous disposons, et vu la rapidité des transports, les consommateurs peuvent remédier facilement aux récoltes mauvaises. Cet état de choses a été des plus funestes pour l'avenir des vignes, car ceux qui autrefois cultivaient quelques lopins de vigne pour leur consommation annuelle, ont, de ce fait, abandonné cette culture,

préférant payer, peut-être un peu plus cher, un vin qui ne leur demande pas un travail long, en les exonérant de tracas constants, et, surtout, d'un perpétuel aléa !

De plus il arriva, par suite de ces importations, et à l'inverse des générations précédentes, qui ne connaissant d'autres crus que ceux qu'elles produisaient, et qui s'en contentaient, il arriva, disons-nous, que les habitants, après avoir goûté ces vins étrangers, trouvèrent trop acides ceux de nos régions et les délaissèrent. Serait-ce du reste médire de notre époque que de constater combien on est devenu plus difficile et plus avide d'un bien être toujours croissant, et n'est-ce point à bon droit que l'on peut découvrir dans cette constatation une circonstance fortement nuisible à la vogue ancienne du vieux vin lorrain, que les estomacs de pacotille de nos contemporains se refusent à admettre, prétextant peut-être d'ailleurs que les maladies en ont altéré le bouquet jadis si en honneur !

Un autre élément de la concurrence, faite dans des proportions énormes à notre production viticole, est la bière. Jadis proscrite par les Ducs de Lorraine, cette boisson, depuis une trentaine d'années dans l'Est, où existent de nombreuses malteries et les plus grandes brasseries françaises, a pris une extension considérable, et que d'ouvriers, à l'heure actuelle, à la place du classique litre de vin, boivent uniquement de la bière, et ce fait ne pourra aller qu'en s'accroissant, avec la hausse actuelle du prix des vins ordinaires.

Il est du reste frappant, quand on parcourt un peu les campagnes lorraines, sans parler des villes, de voir comment, petit à petit, se perd l'usage du vin. Alors qu'autrefois dans les cabarets chacun venait y boire une lampée de nos petits vins ou de nos crus célèbres de Thiaucourt ou de Pagny, et que les vieux faisaient « couarail » et devisaient longuement autour d'une de ces bouteilles, dans lesquelles résidaient pour eux la force et la santé, il est tristement curieux d'examiner aujourd'hui la physionomie en quelque sorte de ces mêmes établissements, où des apéritifs plus ou moins toxiques, et la si dangereuse absinthe, sont venus prendre la place des boissons saines d'autrefois !

8° Causes d'ordre botanique.

La Vigne, et c'est pour notre région une circonstance contraire fort malheureuse, n'échappe pas à la règle botanique générale, à savoir que toute plante à l'état spontané, ou cultivée par l'homme, a une aire géographique bien déterminée, à l'intérieur de laquelle elle croît et fructifie normalement, mais en dehors de laquelle elle ne fait plus d'abord que végéter, pour périr complètement au fur et à mesure qu'elle s'éloigne des limites extrêmes de sa zone d'habitat. Or, si nous observons celle de la vigne, nous verrons vite que notre région est située à l'extrême frontière de cette aire. Comme nous savons que ces zones limitrophes sont généralement peu favorisées et que, seul, le centre cultural trouve réunies les conditions biologiques les meilleures, nous ne devons donc pas être surpris des conditions défavorables ou peu favorables que la Lorraine présente pour la vigne, et qui constituent pour l'avenir de sa culture le plus troublant des problèmes.

CHAPITRE II

La reconstitution du vignoble lorrain est-elle possible ou désirable et dans quelle mesure ?

Maintenant que nous avons montré ce qu'était autrefois et ce qu'est actuellement le Vignoble lorrain, et indiqué les causes principales de cette lamentable évolution, et cette regression chaque jour plus marquée, quelle conclusion devons-nous tirer des pages qui précèdent, ou, en d'autres termes, le vignoble lorrain devra-t-il être reconstitué intégralement, comme par le passé, ou bien est-il appelé à disparaître complètement, ou faudra-t-il simplement s'arrêter à une solution intermédiaire ? C'est la question qui, désormais, se pose à nous. Et tout d'abord vouloir rétablir le vignoble lorrain avec son extension de jadis, serait, à notre avis, une utopie, car son rendement sera toujours trop aléatoire et ses produits trop médiocres, et tendre à ce but serait détruire l'équilibre cultural rationnel. Nul ne songe d'ailleurs, il est vrai, à cette solution, chacun ayant trop conscience de la ruine dans laquelle nous plongerait l'adoption de cette idée.

Le système diamétralement opposé, qui prône l'arrachement pur et simple de la totalité des vignes existantes, compte de très nombreux partisans, et l'on peut dire que c'est celui mis en pratique par la presque unanimité de nos vignerons, découragés et réduits à la misère ! Si cette détermination extrême ne peut que trop s'expliquer, faut-il de plus y voir la solution judicieuse et définitive du problème ? Nous ne le croyons pas, et nous avons foi en un avenir moins noir pour la vigne en Lorraine.

Autant en effet, la vigne ne doit pas occuper les terres à blé ou à plantes sarclées, autant elle est la culture rationnelle de tous nos côteaux à pierrailles, si bien exposés au soleil, peu aptes à

une autre utilisation, et dont elle n'aurait jamais dû disparaître. La vigne réclame ce sol, et ce sol ne peut convenir qu'à la vigne. La Nature n'a-t-elle donc point écrit elle-même sa volonté, et bien téméraire serait celui qui y résisterait ! Dans ces parcelles abruptes, partout où les instruments aratoires arrivent difficilement, là où la grande culture est pénible et où elle laisse ces terrains arides complètement incultes, il nous semble tout indiqué de planter des cépages précoces, qui donneront des raisins bien mûrs et un vin sain et réconfortant à leurs heureux propriétaires. Cela vaudra bien la plantation de sapinières, qui, elles, trouveront ailleurs, sur les plateaux ou dans les plaines, assez d'emplacements pour les recevoir.

Pour nous la vraie solution est là. Aux propriétaires de pareilles parcelles, nous recommandons instamment d'agir de la sorte, et, si malgré tout la récolte n'est pas toujours favorable et abondante, une année sur deux ou trois, du moins, ils obtiendront encore une bonne vendange et le vin claret et pétillant d'autrefois coulera de nouveau, devant l'âtre, à la veillée du soir. Notre rêve serait de voir ainsi chacun à la campagne posséder ce lopin de vigne, ce clos derrière la maison natale, permettant de suffire, en tout ou en partie, à la consommation familiale. C'est, du reste, l'avis d'éminents viticulteurs lorrains, qui n'ont jamais cessé de travailler pour cette idée ! M. Guillaume, président du Syndicat du Barrois, M. Vaudrey-Evrard, président de Société de Viticulture de Mirecourt, tous deux morts depuis l'achèvement de notre travail, ont, avec M. Authelin, président de la Société de Viticulture lorraine, défendu cette cause avec une ardeur admirable, et il nous est particulièrement agréable de joindre à des voix si autorisées notre humble opinion.

Et que l'on ne vienne pas dire que ce renouveau ainsi compris, soit impossible ! En examinant la configuration et la nature du sol de la Lorraine, nous ne le répéterons jamais trop, ces côteaux jurassiques si nombreux peuvent-ils être mieux utilisés que par des vignobles ?

Si, parfois, les accidents de terrains semblent, de prime abord, ne pas répondre toujours complètement, comme disposition, à ce

que voudrait la Viticulture nouvelle, il y aura toujours, malgré tout, moyen de s'arranger, en disposant les lignes, bien espacées, de façon à empêcher le ravinement des terres et à faciliter les soins culturaux, les labours et binages à la charrue et à la houe.

Un obstacle, assez sérieux, entre évidemment en ligne de compte dans cette recreation, nous voulons parler du morcellement de la propriété, particulièrement fréquent en Lorraine et déjà signalé dès 1785 par de Lazowsky, inspecteur ambulant pour les provinces d'Alsace, de Lorraine et des Trois-Évêchés, et qui, tout en facilitant et en développant l'accès de la terre aux humbles et aux petits, gêne sans aucun doute, d'autre part, la grande culture et surtout l'emploi des instruments agricoles. Il y a là un problème assez complexe et qui demande une solution de nature à ne pas léser les intéressés. Pour nous, nous nous permettrons de recommander vivement dans ce but l'échange des parcelles permettant de donner à chacun ce qui lui est réellement utile. Cette pratique, déjà en faveur dans certaines communes lorraines, a été facilitée par les lois successives de 1790, 1805, 1824, 1870, et surtout par celle de 1884. Sans doute on aura maintes fois à lutter contre la routine et contre le fait que chaque propriétaire croit son terrain meilleur que celui du voisin, mais il y va de l'avenir du vignoble de pousser à de pareilles habitudes, les intéressés obtenant en définitive une meilleure répartition de leurs terres. Ce résultat devra encore être complété par un réseau nouveau plus logique et mieux compris des chemins, sentiers et voies d'accès, par suite de la révision, partielle ou totale, du Cadastre, mesure très importante ! Aux vigneronns intelligents de prendre cette initiative. En donnant l'exemple, ils arriveront à convaincre les indécis, et la question du morcellement, heureuse en elle-même, mais souvent néfaste quand il est trop exagéré, se verra solutionnée pour le profit de tous !

On pourrait toutefois se demander ici, si avec nos conditions économiques, il pourrait être avantageux de produire soi-même son vin et d'en vendre le surplus non nécessaire à la consommation familiale ? A l'heure actuelle, et avec les prix du vin en France, y a-t-il possibilité de songer à cette double éven-

tualité ? Nous répondons, sans aucune hésitation, par l'affirmative, et nous croyons même que, si la hausse actuelle des vins s'était produite quelques années plus tôt, la crise viticole ne se serait peut-être pas développée chez nous d'une façon aussi intense, et voici pourquoi : alors que le vin du Midi parvenait, rendu sur nos marchés, pour la somme dérisoire de 0 fr. 15 à 0 fr. 20 le litre, nos vignerons ne pouvaient guère lutter et concurrencer, d'une façon sérieuse, ces vins qui arrivaient à flots en Lorraine, à un prix très sensiblement inférieur au prix de revient pour nos vignerons eux-mêmes ! Et durant toute cette période, les producteurs lorrains n'avaient que des rendements extrêmement faibles, avec, par contre, des frais généraux beaucoup plus considérables que ceux des producteurs du Midi et des autres régions. La lutte, dans ces conditions était, il nous semble, impossible, à moins de se cantonner dans la production exclusive des vins gris, toujours recherchés même à des prix élevés, chaque fois qu'il en était loisible, ce que nos viticulteurs, dans l'ensemble, n'ont pas suffisamment compris, en venant à l'arrachement d'une partie des vignobles.

Aujourd'hui, la situation est heureusement bien changée, et les conditions économiques nous sont, il faut le reconnaître, sensiblement plus favorables. Aux prix dérisoires, a succédé une hausse fort appréciable, qui a porté le moindre litre de vin de 0 fr. 50 à 0 fr. 80. La question devient donc intéressante, car le vigneron est en droit d'envisager ces prix rémunérateurs, et en admettant même qu'il n'obtienne une bonne récolte que chaque deux ou trois années, il peut escompter un revenu moyen nullement à dédaigner ! C'est pourquoi il nous semble que dans l'état actuel des cours, il y a, pour tout propriétaire, non réduit au dénuement, un véritable intérêt à conserver ses vignes et même à en replanter.

Pour ces diverses raisons et considérations, une reconstitution partielle et raisonnée du vignoble nous semble donc des plus plausible, à la condition de la pratiquer en s'entourant des enseignements de la science viticole nouvelle et des méthodes reconnues les meilleures en pratique. Le système cultural deviendra

rationnel ; on aura soin de recourir à ces cépages précoces et résistant aux maladies, tout en employant les procédés les plus rémunérateurs et un système de vinification bien compris.

Pour les cépages à planter, on a le choix entre diverses solutions : soit le système des plants *greffés*, soit celui des *producteurs directs*. Pour notre part, notre préférence va, sans aucun doute, au premier. En vue de la plantation, le vigneron aura à analyser la nature du sol, et à recourir en conséquence à tel ou tel cépage plus apte à la reconstitution dans les conditions déterminées. Dans notre région, nombreux sont les pépiniéristes viticoles tout disposés à indiquer, à ceux qui le désirent, les variétés qui conviendraient le mieux à leurs territoires, et, de la sorte, chacun est à même de planter en parfaite connaissance de cause.

Les *producteurs directs*, bien qu'ayant donné d'assez beaux résultats dans l'ensemble de la France, malgré la mauvaise récolte de 1910, ne nous semblent pas devoir être conseillés en raison surtout des produits de mauvaise qualité qu'ils fournissent dans les premières années principalement. Ce n'est, en effet, qu'après une assez longue période de production que ce vin grossier au début, se bonifie davantage chaque année pour arriver enfin un jour à se sélectionner, en quelque sorte, sous l'influence du terroir, et à constituer un crû ayant sa personnalité propre et sa qualité plus ou moins supérieure. La méthode des producteurs directs, si elle est acceptable, n'en présente pas moins de sérieux inconvénients et une grande incertitude sur les résultats définitifs, malgré leur plus grande résistance aux maladies. A notre avis, il faut donc, malgré tout, donner la préférence aux vieux cépages lorrains, que nous avons décrits en détails et qui peuvent se ramener à quelques types bien connus et particulièrement recommandables par un ensemble de qualités essentielles. Ces variétés firent, jadis, la réputation de notre vignoble et en les appropriant au milieu biologique actuel par le greffage, elles continueront à donner, nous l'espérons, dans les années moyennes, une récolte suffisante, et, en tout cas, buvable et loyale.

Nous signalerons parmi les essais de reconstitution au moyen de *producteurs directs*, celui tenté, depuis quatre ans, à Epinal,

par M. Etienne, vice-président de la Société d'Horticulture, avec le *Drômois*. A Mirecourt, de nombreux propriétaires vont expérimenter également ce plant, mais nous gageons fort que ces producteurs ne pourront donner qu'un vin de coupage ! Parmi ces cépages, nous citerons les variétés 604 et 605 d'Oberlin, très méritoires sans doute, mais nécessitant un système de taille spécial, que nous allons exposer, et dominé par cette règle que tous les *producteurs directs*, sous peine de couler, nécessitent toujours une taille très longue.

Les cordons horizontaux à coursons doubles, pour *reproducteurs directs*, d'après l'avis autorisé du Directeur de l'Institut Vinicole de Colmar, paraissent résoudre le problème de la vigne à grande arborescence de la manière la plus heureuse. Comparable, par beaucoup de points, avec la culture en chaintre, que nous avons étudiée d'après les données de M. de Bovée, cette nouvelle méthode a sur la précédente l'énorme avantage de ne pas faire ramper sur terre les rameaux, de sorte que les fruits ne sont pas exposés à la pourriture. Grâce à ce système, le raisin mûrit parfaitement puisque le cordon peut être rapproché de terre autant qu'il plait. Le moût du raisin pèse la normale au glucomètre, et fait surtout appréciable, la maturation en est beaucoup plus homogène que dans la culture en cordons verticaux ou en cercles. Voici d'après M. Oberlin (1), les manières culturales à adopter : « Les interlignes ont 1^m 40, et les ceps, plantés en quinconce, forment chacun un cordon unilatéral de 5 mètres de longueur, lequel occupe, par conséquent, 7 mètres carrés de surface, ce qui, par hectare, ne fait pas même 1.500 ceps, tandis qu'en Alsace il y en a 10.000 et dans certains vignobles de la Lorraine de 40 à 60.000 et même plus. Les frais de premier établissement se réduisent, par conséquent, au moins au cinquième et les frais d'entretien sont simplifiés. Plus de cerclage et plus d'attache une fois que le cordon est formé. Plus de soufrages ni de sulfatage, les producteurs directs se passent de ces médicaments. Ils résistent aux froids d'hiver les plus rigoureux, et si, par hasard, une gelée

(1) OBERLIN : *Bulletin Société Viticulture lorraine*, n° 11, p. 171.

printanière vient à détruire leurs pousses, ils donnent du fruit sur les bourgeons secondaires, même quand ceux-ci sortent du vieux bois ».

En prônant le courson double, M. Oberlin n'a fait que reprendre une idée qu'il avait eue il y a quarante ans. Tandis qu'un courson simple ne reproduira en moyenne que quatre raisins, un courson double pourra arriver à douze raisins, de telle sorte que le rendement en est triplé.

D'après le même auteur, des expériences tentées à Colmar ont donné « des résultats parfaits », tout en réduisant le travail de saison à sa plus simple expression. Nous n'avons pas connaissance si cette méthode a été essayée chez les vignerons de la région, mais il nous a semblé à tout le moins intéressant de signaler ce mode cultural appelé, peut-être, à prendre une certaine extension.

A ces cépages *producteurs directs*, nous ajouterons encore le Seibel 128, déjà cultivé à l'Ecole de Tomblaine, les Seibel 156 et 2.003, dont le vin a toujours plus ou moins le goût particulier de celui des cépages de cette catégorie mais ayant beaucoup de couleur, sans oublier le Gaillard.

Parmi les cépages blancs, *producteurs directs*, nous mentionnerons le Couderc et le Noah.

Malgré tout, selon l'expression de Roy-Chevrier, nous restons persuadé qu'adopter ce procédé de reconstitution du vignoble serait « le sabotage de la renommée de nos vins », car nos crus ne conserveront leur valeur et leur renommée qu'à la condition de continuer la culture de nos anciens cépages *greffés*. Telle fut, du reste, la conclusion de l'intéressante conférence que fit M. Roy-Chevrier, à Nancy, le 28 janvier 1911. Expérimentateur éclairé de tous les producteurs directs et des nombreux hybrides qui viennent, chaque jour, *sauver la viticulture*, selon les prospectus, et, en réalité, augmenter uniquement le commerce des *bouts de bois*, l'auteur de l'*Ampélographie rétrospective* affirmait, en pleine connaissance de cause, qu'un ou deux de ces cépages à peine méritent d'attirer l'attention des vignerons, trop souvent dupes de ces réclames malhonnêtes, purement tendancieuses, d'exploiteurs de profession !

Après avoir reconstitué un vignoble nouveau basé sur les données modernes et les perfectionnements de la culture, avec pour base un choix judicieux des cépages normalement entretenus, le vigneron devra veiller aux maladies cryptogamiques ou autres fléaux, toujours plus virulents, et dont les attaques causent des ravages si considérables. Dans ce but, on doit prévenir le mal par des traitements faits en temps voulu, car nous ne saurions trop insister sur ce point que les soufrages et sulfatages en particulier sont préventifs et non curatifs, ce que beaucoup oublient par négligence ou insouciance, ne se décidant à les pratiquer que quand il est trop tard. Au sujet du développement des maladies et de l'époque favorable pour les combattre, nous signalerons l'intéressante communication faite par M. Gain, Directeur de l'Institut Agricole, au Congrès des Viticulteurs du Nord-Est, le 28 janvier 1911. Préconisant des mesures d'hygiène générale d'assainissement des vignobles, il montra l'insuffisance des simples traitements cupriques, souvent exécutés imparfaitement, et ne produisant jamais qu'une action très locale et temporaire préventive. Dans le vignoble, dit-il, il faut lutter contre l'endémisme des maladies cryptogamiques. Il montra que le sol, le bois et les bourgeons abritent des spores de toute natures et en telles quantités qu'il est nécessaire de réaliser des traitements d'hiver d'assainissement, en vue de diminuer l'intensité des épidémies cryptogamiques qui sévissent en été. M. Gain continua en parlant des bourgeons, des arbres voisins du vignoble, qui peuvent également constituer un abri hivernal de conservation des maladies de la vigne.

Ces données scientifiques prouvent qu'il ne suffit pas de traiter la plante, et qu'il faut encore se préoccuper de maintenir un bon état sanitaire du milieu où elle vit. La contamination acquise et aujourd'hui si intense doit nous convaincre de l'utilité des traitements effectués pendant l'hiver, et de toutes les mesures d'appropriation des échelas, du sol et des ceps.

Nous verrions également avec beaucoup de profit dresser des graphiques indiquant, pour les différents cépages, la somme de calories nécessaires pour produire la maturité complète de chaque

espèce. Nous avons déjà émis cette idée dans notre étude sur *La Vigne à Malzéville* ; espérons la voir réalisée prochainement. Un des facteurs essentiels pour la détermination rationnelle des cépages à choisir en vue de la reconstitution du vignoble se trouverait ainsi résolu avec grand profit, aussi bien pour les pépiniéristes que pour les viticulteurs, car les uns ne multiplieraient plus de cépages trop tardifs et les autres ne risqueraient pas de voir la récolte de leur nouveau vignoble ne pas arriver à maturité complète.

Les vigneron courageux qui replanteraient auraient, enfin, maintes fois besoin d'être puissamment encouragés par d'importantes subventions provenant du Département et de l'Etat. Il a déjà été fait, en ce sens, quelque chose en Lorraine, mais il nous semble que l'effort à tenter ne devrait pas s'arrêter là, car les petits vigneron méritent tous, indistinctement, nous ne saurions trop insister sur ce fait, d'être favorisés, et dans ce but ne serait-il pas équitable de voir leurs nouvelles plantations exonérées d'impôts, comme le fait se passe pour les reboisements.

CHAPITRE III

L'enseignement agricole et viticole.

Il ne suffit pas, actuellement surtout et à une époque où la concurrence est si forte, d'avoir, dans une région, un sol productif et fertile, si ceux qui sont appelés à le mettre en œuvre ne trouvent pas autour d'eux les moyens d'acquérir les connaissances indispensables pour en tirer le meilleur profit. Sans doute la pratique traditionnelle, transmise d'âge en âge, constitue la base de chaque culture, puisqu'elle est en définitive le résultat des observations journalières faites sur place par ceux qui nous ont précédés, et, à ce point de vue, ce qu'il est convenu d'appeler la tradition et la routine, n'est pas sans contenir une très grande part de vérité. Ceci posé, il n'en reste pas moins certain que les anciens errements, réduits à eux seuls, peuvent avoir aujourd'hui des conséquences parfois très fâcheuses, si on ne les complète par les données actuelles de la science, la loi du progrès s'imposant ici comme partout. Sans parler en effet du problème du choix et du mode de culture des cépages, et en restant dans ce que nous pourrions appeler le monde connu de nos pères, il est absolument évident que des circonstances de force majeure, telles que les variations de notre climat, l'épuisement des vignobles, ou tout au moins de certaines variétés, les différentes maladies dont nos vignes sont maintenant accablées, la rareté ou l'inexpérience de la main-d'œuvre, ont établi une situation nouvelle fort précaire, qui nécessite chez les vignerons l'acquisition de connaissances modernes, de nature à remédier à ces diverses difficultés. Les sciences naturelles, la chimie, l'économie politique dans ses manifestations variées, peuvent assurément apporter des améliorations considérables à cette situation, et il est du devoir des Pouvoirs publics d'en rendre l'étude aussi facile que possible à tous ceux qui n'ont pas perdu encore l'espoir de rétablir chez nous la cul-

ture de la vigne, en la maintenant, du moins comme nous l'avons vu, dans des limites raisonnables.

Nous sommes heureux de constater, et ce n'est que justice, que dans la Région lorraine de grandes facilités ont été données, depuis longtemps déjà, à tous ceux qui ont le désir d'apprendre. C'est en effet chez nous qu'a été établie, à Roville, en 1822, la première Ecole pratique d'agriculture de toute la France. Fondée, en ce modeste village, par Mathieu de Dombasle, le grand agronome à qui la culture française est redevable non seulement de théories nouvelles, mais des instruments aratoires destinés à mettre en œuvre les leçons du maître, l'Ecole de Roville fut un véritable précurseur, et son ouverture constitue une date que l'on ne saurait oublier. Sans doute les cours et la pratique visaient surtout la grande culture en général, mais une place était assurément réservée dans l'enseignement aux différentes branches accessoires, telles que la viticulture. En lisant les écrits de Mathieu de Dombasle, il pourrait paraître, à première vue, que notre compatriote était un ennemi de la Vigne, nous l'avons déjà dit, car à plusieurs reprises il semble s'être élevé contre la surabondance de la vigne en Lorraine, réclamant, pour la culture des céréales principalement, des surfaces couvertes alors de vignobles. Nous croyons qu'il ne faut point se méprendre à ce sujet et qu'en définitive ce que demandait Mathieu de Dombasle n'était que l'abandon des plantations sur une masse de points où cette culture, adoptée sans aucune chance de succès soit en raison de la nature du sol sous-jacent, soit de la mauvaise exposition, ne pouvait donner que des produits très aléatoires et de qualités très inférieures. Cette pratique détestable risquait même de jeter le plus fâcheux discrédit sur la majorité de nos vins lorrains, en même temps qu'elle retirait à tort des superficies considérables à la grande culture qui, elle, y aurait parfaitement réussi. C'était en particulier le cas de nombreuses vignes que les propriétaires, alléchés par les magnifiques bénéfices de certaines bonnes années, avaient plantées absolument à *l'aveuglette*, principalement dans les sols argileux et compacts non drainés de la plaine, et même de nombreux bas-fonds.

L'école de Roville, qui présentait tant d'avantages et tant d'espérances, ne dura malheureusement pas et fut fermée dans le courant de 1843. C'est à peu près à la même époque, vers 1849, que fut fondée dans les Vosges la Ferme-Ecole de Lahévaux, transférée à la ferme du Beaufroy, près Mirecourt, en 1879.

Il faut ensuite signaler et louer comme elle le mérite, l'initiative particulière de M. Stéphany Ravon, qui, dès 1860, avait établi dans sa propriété de Bazerey, commune de Brandigny, arrondissement de Mirecourt, des champs d'expériences destinés à déterminer les meilleurs cépages qui, même dans les plus mauvaises années, seraient encore susceptibles de donner, dans les Vosges, une récolte appréciable. Mis à la disposition des propriétaires vigneron, qui pouvaient d'ailleurs les vérifier sur place, les résultats de ces études devaient être pour eux d'une importance capitale, en les plaçant à même de reconstituer un vignoble sur des bases certaines.

A Nancy, l'enseignement pratique agricole fut organisé dans un domaine dépendant de l'ancien château de Tomblaine, aux portes de la Ville, et inauguré le 14 octobre 1879. A l'heure actuelle, cette Ecole, dirigée avec beaucoup de compétence par M. Thiry, ingénieur agronome, contient une collection de cépages dont nous avons, du reste, tiré profit, et chaque année un cours de viticulture y est professé. Etudiant successivement l'historique de la vigne, sa répartition, passant à son étude botanique, les élèves apprennent tour à tour les méthodes de culture à employer, les façons agricoles à prôner, les tailles idéales à adopter, le système de vinification à suivre. Des données très précieuses sont ainsi fournies à ceux-ci qui, unissant la théorie à des exercices pratiques, sont capables, par la suite, d'entreprendre de sérieux travaux en pleine connaissance de cause.

La *Station Agronomique de l'Est* fut fondée, dès 1867, sur l'initiative privée de M. Grandeau. Jusqu'en 1890 il la dirigea, et il fut amené logiquement à s'occuper de questions viticoles. A cette époque, M. Grandeau quitta Nancy et transporta son laboratoire à Paris, mais l'Etat, à l'aide de subventions du Conseil Général, créa alors la *Station Agronomique de Nancy*, qui vient

de s'installer dans de vastes locaux spécialement construits à cet effet. Dirigée depuis 1891 par M. Colomb-Pradel, l'action de cette imposante Station s'étend jusque dans la Meuse et les Vosges. C'est là également que, dans des laboratoires des mieux outillés, sont analysées les terres, point si important en viticulture, et que les traitements applicables aux maladies sont étudiés. En 1894, par exemple, M. Colomb-Pradel s'appliqua à combattre la *cochyliis*.

A côté de cet enseignement quasi officiel, nous citerons encore l'*Orphelinat Agricole de Haroué*, celui de Lupcourt, aujourd'hui malheureusement disparu, sans oublier l'importante Ecole d'Agriculture pratique des Merchines, près Vaubécourt, dans la Meuse, établie par deux décrets du Ministre de l'Agriculture et du Commerce, en date du 30 juin 1873 et 29 janvier 1876, établissements dans lesquels la viticulture trouve des auxiliaires précieux. Pourrions-nous en outre oublier l'Ecole primaire agricole Descomtes, fondée en 1882 et établie à Ménil-la-Horgne, dans le canton de Void, sur la propriété de M. Descomtes. Ces deux institutions meusiennes, depuis leur création, ont rendu des services incontestables à la viticulture régionale et surtout par les bons résultats obtenus, nous dit Prudhomme (1), elles ont forcé, malgré eux, les agriculteurs à entrer dans la voie du progrès. Nous signalerons encore les nombreuses Sociétés d'Agriculture qui florissent dans les trois Départements lorrains, et qui comptent chacune une Section Viticole, dont la création remonte à la loi du 16 juin 1879.

A Nancy, nous rencontrons la Société Centrale d'Agriculture de Meurthe-et-Moselle ; à Epinal, la Société d'Emulation des Vosges ; dans la Meuse, la première société fut fondée en 1820 ; disparue aujourd'hui, elle a été remplacée par quatre autres, réparties dans chaque arrondissement.

Passerions-nous sous silence les Comices, les Syndicats de toute nature et l'Union des Syndicats agricoles lorrains, fondée en 1901 et reconstituée en 1905, qui, dans les plus petites communes souvent, sont les précieux auxiliaires de l'agriculture et du vigneron ? Certes

(1) Page 69.

non. De plus, dans le personnel des professeurs départementaux d'Agriculture, qui ont à honneur de propager les idées nouvelles, les théories les plus récentes et les enseignements les plus modernes, ne trouve-t-on pas des apôtres du plus grand mérite ? Les concours de greffage, institués chaque année dans différents cantons des trois départements, sont aussi d'une grande utilité pratique. Nous ne pouvons, du reste, que pousser à leur développement et à la vulgarisation de cet art, auxiliaire toujours plus intime de la viticulture.

L'Université de Nancy, de son côté, désireuse de procurer aux étudiants et à toute personne que la question pourrait intéresser, des données agricoles précises et certaines, fonda dans ce but, en 1901, l'*Institut Agricole*. Fréquenté avec assiduité par de nombreux étudiants, et dirigé avec grande compétence et beaucoup de dévouement par M. Gain, cette Ecole comprend, elle aussi, un Cours de Viticulture, confié au Président de la Section Viticole de la Société d'Agriculture de Meurthe-et-Moselle, M. Authelin. Défenseur ardent de la viticulture lorraine, M. Authelin a créé, il y a quelques années, la *Société Lorraine de Viticulture et d'Ampélographie*, qui fait paraître régulièrement un bulletin, *La Vigne en Lorraine*. A Mirecourt, Epinal, Verdun, Bar et Commercy, nous voyons, du reste, des Sociétés d'Horticulture et de Viticulture analogues.

En terminant, et bien que l'enseignement agricole et viticole paraisse des mieux organisé, nous formulerons néanmoins un vœu : celui de voir établir dans les Ecoles normales d'Instituteurs, partout où la chose n'existe pas encore, des cours spéciaux de viticulture, professés par des spécialistes très compétents. Il y aurait, à notre avis, grand profit à créer pareil enseignement. Eclairé par cette intéressante culture, l'instituteur pourrait, par la suite, quand il serait pourvu d'un poste, répandre les idées nouvelles et donner à ses jeunes élèves, agriculteurs de demain, l'enseignement que quelques-uns peuvent trouver ailleurs et que la plupart ignoreraient toujours. A Nancy, en particulier, le cours de viticulture de l'Université pourrait être suivi par les élèves de l'Ecole normale d'instituteurs. Cette

vulgarisation serait bien désirable, et l'instituteur pourrait donner champ libre à son action et à son zèle. Olry, du reste, le comprenait de la sorte. Si l'instruction agricole, en général, n'est pas suffisamment répandue dans les campagnes, cela tient, en effet, à ce que les notions d'agriculture ou des sciences s'y rattachant, ne sont enseignées dans les Ecoles primaires qué depuis 1882. Fort heureusement, la Chambre des Députés, dans sa séance du 20 février 1911, a pris en considération un amendement de M. Thierry-Cazes, tendant à organiser définitivement l'enseignement agricole aux cours d'adultes de l'école primaire. Espérons que les résultats seront heureux et que les choses n'en resteront pas à un simple vœu platonique. Nous verrions également, avec plaisir, les filles des cultivateurs profiter de ces notions, et loin de les en détourner, comme la chose n'a lieu que trop souvent, il y aurait tout profit à les orienter en ce sens.

La femme, en viticulture entre autres, peut être d'un très grand secours et d'un aide précieux, l'effort qu'on lui demande étant proportionné à ses forces.

Parvenu au terme de notre tâche, ce n'est pas sans une angoissante préoccupation que nous envisageons l'avenir réservé à la Vigne en Lorraine. Puisse notre modeste travail, s'il a été comme la *complainte* de la Vigne à l'époque actuelle, n'en constituer toutefois pas le *Chant du Cygne*. C'est notre plus vif désir et notre plus patriotique espoir !

Résumé et Conclusions générales.

Dans la première partie, nous nous sommes efforcé de retracer l'origine et l'histoire de la culture de la Vigne en Lorraine à travers les âges, en faisant appel aux documents des Archives et Bibliothèques régionales. Nous avons même publié diverses pièces absolument inédites, entre autres, un manuscrit en vieil allemand remontant au ^{xiv}^e siècle, concernant les confréries de vigneron.

Cette documentation a été complétée par diverses statistiques viticoles anciennes, et nous en avons nous-même établi une nouvelle pour l'année 1910, se rapportant à toutes les Communes des trois Départements lorrains. Ce travail a nécessité une correspondance très étendue et grâce à la complaisance des Secrétaires de Mairie, nous avons pu la mener à bien intégralement.

De ce fait, nous avons dressé une Carte en couleurs de la Lorraine, mentionnant en face du nom de chaque Commune, la superficie de ses vignobles en 1910. Ce travail original montre l'état de la répartition des vignobles lorrains.

Dans notre seconde partie, les Cépages lorrains anciens ont été particulièrement étudiés. Nous avons réuni à leur sujet une documentation concernant leur histoire, leurs caractères botaniques et culturels, leur productivité, les localités où ils sont adoptés. A cette étude synthétique, a été annexée une clé dichotomique permettant de reconnaître les cépages par les caractères botaniques tirés de la description de la feuille, de la grappe, du fruit et du grain.

Chaque cépage a été envisagé particulièrement quant à sa synonymie, son origine, son développement et son aire géographique. Des planches hors textes accompagnent également la majorité des variétés décrites et représentent, pour chacune d'elles, la feuille demi-grandeur naturelle, sur ses deux faces, afin de bien mettre en vedette les lobes, dentelures, sinus, nervures, caractères tous de premier ordre pour la diagnose pratique.

La troisième partie a comporté une étude agronomique ayant trait aux frais de création d'un vignoble et de production viticole, aux rendements, aux divers prix du vin, à la valeur vénale et locative du sol, dont nous avons montré les variations au cours des âges. L'ensemble de cette documentation nous a permis de constater et de démontrer une diminution du bénéfice net, une augmentation des salaires, une dépression accentuée des revenus du vignoble pour le propriétaire comme pour le tenancier.

Les divers systèmes culturaux, les engrais, la sélection ont été exposés à l'aide de documents épars et la plupart du temps peu connus, alors qu'en nous appuyant sur les renseignements des praticiens nous avons donné les tailles appliquées en Lorraine.

La quatrième partie de notre travail a été consacrée aux études météorologiques avec statistiques. Nous y avons examiné la question si controversée de l'abaissement de la température sous notre latitude, et nous avons été amené à conclure à une non-variation du climat de notre région, ce qui semble contraire aux croyances populaires les plus répandues.

Dans la cinquième partie, nous avons essayé d'établir les causes de décadence des vignes qui ont amené en Lorraine, comme en d'autres pays, une crise viticole extrêmement critique. Une reconstitution partielle et raisonnée du Vignoble de l'Est, encouragée par les Pouvoirs publics, apparaît comme possible, malgré les prévisions pessimistes, facilitée d'ailleurs par un enseignement

agricole et viticole sérieux, susceptible d'atténuer en grande partie les difficultés rencontrées par le vigneron.

Une bibliographie viticole lorraine, aussi complète que possible, pourra utilement servir de base à des travaux ultérieurs.

Malzéville, le 15 mai 1911.

VU ET APPROUVÉ :

Nancy, le 10 octobre 1911.

Le Doyen de la Faculté de Sciences,

G. FLOQUET.

VU ET PERMIS D'IMPRIMER :

Nancy, le 18 novembre 1911.

Le Recteur de l'Académie de Nancy,

CH. ADAM,

Correspondant de l'Institut.

DEUXIÈME THÈSE

Propositions données par la Faculté :

- I. Rôle des microorganismes dans la maturation des Fromages.
- II. Les marnes irisées, le lias, le bajocien en Lorraine (Bassins de la Meurthe et de la Moselle).

VU ET APPROUVÉ :

Nancy, le 10 octobre 1911.

Le Doyen de la Faculté,

G. FLOQUET.

VU ET PERMIS D'IMPRIMER :

Nancy, le 18 novembre 1911.

Le Recteur de l'Académie de Nancy,

CH. ADAM,

Correspondant de l'Institut.

Table des Matières

	Pages
BIBLIOGRAPHIE	9
INTRODUCTION	25

PARTIE PRÉLIMINAIRE

<i>Délimitation et Caractéristiques de la Région lorraine.</i>	31
--	----

PREMIÈRE PARTIE

La Vigne dans la Région lorraine à travers les âges.

CHAPITRE I. — Caractères botaniques de la Vigne	53
CHAPITRE II. — Origine générale de la Vigne. — La Légende et la Science. — Apparition du « <i>Vitis Sezannensis</i> » (de Sap.) à l'époque paléocène. — Les Vignes tertiaires. — Formation du « <i>Vitis vinifera</i> » et émigration des variétés primitives . . .	56
CHAPITRE III. — La Vigne pendant l'époque quaternaire. — Les périodes glaciaire, interglaciaire et postglaciaire. — Le climat. — Ses causes. — Flore et faune quaternaires. — La Vigne a-t-elle pu survivre aux âges glaciaires?	65
CHAPITRE IV. — La Vigne existait-elle dans la Région lorraine pendant et après l'époque quaternaire? — Le climat et les glaciers des Vosges. — Les zones de végétation. — Conclusion pour la Vigne	77
CHAPITRE V. — Peuplement de la Région lorraine. — Époque paléolithique. — Époque néolithique. — Races humaines fixées dans le pays. — Les Ligures. — Les Ligures et la Vigne. — Usage des boissons fermentées. — Le Vin. — Culture de la Vigne sauvage. — Organisation sociale et économique. —	

	Pages
Les Celtes et les Belges. — Développement de la viticulture. — Importations de vignes étrangères. — Habitations gau- loises. — Procédés de vinification et pratiques particulières. — Prospérité de la Région lorraine à la veille de l'occupation romaine et organisation territoriale du pays.	83
CHAPITRE VI. — La vigne dans la Région lorraine à l'époque Gallo-Romaine	103
CHAPITRE VII. — Epoques franque et carolingienne. — Royaume d'Austrasie et duché de Haute-Lorraine	115
CHAPITRE VIII. — La Vigne et les Monastères lorrains	121
CHAPITRE IX. — Le Moyen-Age et la Féodalité. — L'Affranchis- sment des Communes. — Ses conséquences	128
CHAPITRE X. — Les Ducs de Lorraine et la Vigne. — Le Code viticole lorrain	133
CHAPITRE XI. — La Vigne en Lorraine depuis 1789.	171
CHAPITRE XII. — La Vigne en Lorraine à l'époque contemporaine (xix ^e et xx ^e siècles). — Statistiques viticoles et enquête person- nelle (1910).	179

DEUXIÈME PARTIE

Étude des Cépages cultivés en Lorraine.

CHAPITRE I. — Coup d'œil d'ensemble sur les Cépages lorrains et lexique ampélographique	271
CHAPITRE II. — Les Pinot	275
CHAPITRE III. — Les Gamay	299
CHAPITRE IV. — Variétés de grande culture autres que Pinot et Gamay	320
CHAPITRE V. — Raisins de Treilles	359

TROISIÈME PARTIE

Notions d'ensemble sur le climat de la Région lorraine.

CHAPITRE I. — Climat et température	367
CHAPITRE II. — Le climat lorrain est-il devenu plus froid ?	395
CHAPITRE III. — Météorologie populaire. — Proverbes. — Dic- tions. — Coutumes religieuses	403

QUATRIÈME PARTIE

La Culture de la Vigne en Lorraine.

	Pages
CHAPITRE I. — Un Vignoble en Lorraine. — Choix de l'emplacement	419
CHAPITRE II. — De la taille.	437
CHAPITRE III. — Des façons culturales annuelles	458
CHAPITRE IV. — Des engrais.	473
CHAPITRE V. — La sélection et son utilité	480
CHAPITRE VI. — Les crus	482
CHAPITRE VII. — Valeur vénale du sol	488
CHAPITRE VIII. — De la production. — Rendements extraordinaires et moyens	494
CHAPITRE IX. — Des divers modes d'exploitation de la vigne. — Salaires des ouvriers. — Frais de culture.	505
CHAPITRE X. — Les Vendanges	527

CINQUIÈME PARTIE

Etude de la Décadence du Vignoble lorrain.

CHAPITRE I. — Les causes de décadence du vignoble lorrain	565
CHAPITRE II. — La reconstitution du Vignoble lorrain est-elle possible ou désirable et dans quelle mesure ?	577
CHAPITRE III. — L'enseignement agricole et viticole	586

